



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
FACULTAD DE CIENCIAS CONTABLES Y FINANCIERAS



## ACTA DE EXPOSICION DEL TRABAJO DE INVESTIGACION DESCRIPTIVO

Los miembros del Jurado que suscriben, reunidos para escuchar la Exposición del Trabajo de Investigación Descriptivo, presentado por la ex alumna de la Facultad de Ciencias Contables y Financieras de la Universidad Nacional de Piura, **Bachiller:**

**REYES CORDOVA - NORALY**

Con el asesoramiento del docente Dr. CPC. JOSE MARIA CHAVEZ ULLAURI; denominado:

**"MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACEN DE LA PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO. PIURA, 2019"**, hechas las observaciones y escuchadas las respuestas; consideramos aprobado el trabajo de investigación descriptivo, con el calificativo de:

Muy BUENO (17).

El Jurado Calificador del Trabajo de Investigación Descriptivo considera, que la señorita bachiller ha cumplido con uno de los requisitos que le permitirá solicitar la expedición del Título Profesional de Contador Público, de acuerdo a lo establecido por el Estatuto de la Universidad Nacional de Piura.

Piura, 10 de junio de 2019.

  
Dr. CPC. ENRIQUE R. CACERES FLORIAN  
PRESIDENTE

  
Dr. CPC. BENJAMIN A. GARCIA PANTA  
SECRETARIO

  
Mg. CPC. CLAUDIO HERRERA YAMUNAQUE  
VOCAL

# UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA



**Facultad de Ciencias Contables y  
Financieras**



## **INFORME FINAL**

**“MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACÉN  
DE LA PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA  
NORANDINO. PIURA, 2019.”**

**Presentada por:**

Br. Noraly Reyes Cordova

**Asesor:**

DR. CPC José María Chávez Ullauri

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE CONTADOR PÚBLICO**

**Línea de investigación:** Auditoría

Piura, Perú

2019

### **Carta de compromiso del asesor**

#### **“AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD “**

Quien suscribe, **DR. CPC. JOSÉ MARÍA CHÁVEZ ULLAURI**, con Documento de Identidad Nacional N°02784330, mediante la presente manifiesto que he leído y revisado de manera detallada el proyecto de investigación titulado: **“MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACÉN DE LA PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO. PIURA, 2019”**, presentado por la Bachiller. **REYES CORDOVA NORALY**, identificada con Documento de Identidad Nacional N° 70461518, egresada de la carrera profesional de Ciencias Contables y Financieras, para optar el título profesional de **CONTADOR PÚBLICO**.

En mi condición de asesor, considero que el mencionado proyecto, cumple con los requisitos exigidos por la comunidad científica, lo establecido en el Reglamento de Tesis para optar el título profesional en la UNP y amerita su ejecución, por lo que me comprometo a asesorar hasta la sustentación y publicación, si fuera el caso.



---

**DR. CPC. JOSÉ MARÍA CHÁVEZ ULLAURI**

**ASESOR**



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**  
**Facultad de Ciencias Contables y Financieras**



**INFORME FINAL**

**“MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACÉN DE LA  
PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO.  
PIURA, 2019.”**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: AUDITORIA

EJECUTORES:

BR. NORALY REYES CORDOVA

DR. CPC. JOSÉ MARÍA CHÁVEZ ULLAURI

ASESOR



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN  
OFICINA CENTRAL DE INVESTIGACIÓN



REGISTRO REGIONAL DE PROYECTO DE TESIS

FORMATO N° 1

1.- Apellidos y Nombres del Investigador: Reyes Cordova Noraly

2.- Título del Anteproyecto de Investigación:

Mecanismos de control interno para el almacén de la planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino. Piura, 2019

3.- Línea de Investigación: Ciencias contables y administrativas

4.- Sub Línea de Investigación: Auditoría

5.- Asesor: Dr. Cpc José María Chávez Ullauri

6.- Justificación:

En la Planta de cacao de Norandino, mediante la técnica de la observación directa y la entrevista al jefe de Norandino, se expresó que en el área de almacén no contaba con una serie de mecanismos de control interno para resguardar el cacao tanto en grano como el producto final a exportar, a un mercado muy competitivo, que la calidad y las condiciones sean las óptimas.

Sin duda para el almacenamiento del cacao, debe ser un lugar exclusivamente para este producto, debido a que fácilmente acoge los aromas y sabores, que difícilmente desaparecen durante el proceso industrial; además el personal de almacén no contaba con la capacitación adecuada de las funciones que debe realizar durante el proceso.

Ante un producto muy vulnerable como lo es el cacao, se identificó los siguientes problemas que se presentaban en el almacén: No se contaba con un sistema moderno, por ejemplo lectores de barras, para la fácil ubicación y cantidad exacta de los productos, el control de la temperatura en almacén para evitar la presencia de hongos e insectos, problemas en la distribución del espacio o almacenaje, lo cual depende directamente a los contratos y flujos de venta. Además no se contaba con un manual de organización y funciones para los trabajadores dentro de la Planta de licor de cacao, quienes deberán contar con un documento para la gestión interna de la organización, donde se describa y se establezca las funciones, coordinación, los requisitos de los cargos o puestos de trabajo, debido a que muchas veces se desconocen las funciones a realizar.

7.- Título Profesional

8.- Facultad: Ciencias Contables y Financieras

10.- Cotejo del título de Proyecto de Investigación en la Base de Datos de OCIN

X

11.- Fecha: 25 de marzo de 2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
OFICINA CENTRAL DE INVESTIGACIÓN  
Dr. Luis Marcos Rodríguez Alomán  
Jefe

UNP-VRI-OCIN-DJ-0580/2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA  
VICERRECTORADO DE INVESTIGACIÓN  
OFICINA CENTRAL DE INVESTIGACIÓN



FORMATO N°7

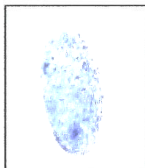
DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD DEL PROYECTO DE TESIS

Título de la Tesis:

**Mecanismos de control interno para el almacén de la planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino. Piura, 2019**

Reyes Cordova Noraly, identificada con DNI N°: 70461518, Facultad de Ciencias Contables y Financieras.

**DECLARO BAJO JURAMENTO:** que el anteproyecto de tesis que presento es original e inédito, no siendo copia parcial ni total de anteproyecto de tesis desarrollada, y/o realizada en el Perú o en el Extranjero, en caso contrario de resultar falsa la información que proporciono, me sujeto a los alcances de lo establecido en el Art. N° 411, del código Penal concordante con el Art. 32° de la Ley N° 27444, y Ley del Procedimiento Administrativo General y las Normas Legales de Protección a los Derechos de Autor.  
En fe de lo cual firmo la presente.



Huella Digital



Piura, 25 de marzo de 2019

Reyes Cordova Noraly  
DNI N°: 70461518

UNP-VRI-OCIN-DJ-0580/2019





**UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA**  
**Facultad de Ciencias Contables y Financieras**



**INFORME FINAL**

**“MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACÉN DE LA  
PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO.  
PIURA, 2019.”**

LINEA DE INVESTIGACIÓN: AUDITORIA

JURADO:



DR. CPC. CÁCERES FLORIÁN ENRIQUE RAMIRO

PRESIDENTE



DR. CPC. GARCÍA PANTA BENJAMÍN AUGUSTO

SECRETARIO



MAG. CPC. HERRERA YAMUNAQUÉ JOSÉ CLAUDIO

VOCAL

## **DEDICATORIA**

A Dios por la vida, por hacer que crezca la fuerza de voluntad, que me permite lograr todos mis anhelos y seguir luchando cada día.

A mis padres por su inmenso amor, por trasmitirme sus enseñanzas y buenas costumbres, por el apoyo incondicional en cada etapa de mi vida, siempre inculcándome que todo es posible con esfuerzo y dedicación. Sin duda han sido mi fuerza y mayor motivación.

A mis hermanos y sobrinos, por apoyarme siempre en esta lucha de ser una gran profesional, por el inmenso amor y apoyo. A mi abuela Josefa García Moreto, por acompañarme desde el cielo; desde el inicio de mi vida siempre me inculcó a ser una mujer profesional que luche por sus sueños.

A mis amistades por ser parte de este sueño y de mi vida, por acompañarme en cada etapa importante impulsándome a conseguir cada propósito.



## **AGRADECIMIENTO**

El más sincero agradecimiento a la Universidad Nacional de Piura, por todo este largo camino profesional, inculcando el valor ético y profesional a sus estudiantes a través de su plana docente.

A la Facultad de Ciencias Contables y Financieras, la cual viene formando profesionalmente a sus estudiantes a través del conocimiento e investigación; en especial a los docentes, por los conocimientos brindados a lo largo de la carrera profesional.

Al C.P.C. José María Chávez Ullauri; por su comprensión, conocimiento y constante dirección del trabajo de investigación. Al jurado de tesis por la revisión del presente trabajo, para optar el título de contador público y por ser parte participe de esta etapa importante de mi vida profesional.

El más sincero agradecimiento a la Cooperativa agraria Norandino y a sus colaboradores, por el apoyo en la elaboración de este trabajo.

## ÍNDICE GENERAL

DEDICATORIA.....	6
AGRADECIMIENTO.....	8
RESUMEN.....	15
ABSTRACT.....	16
INTRODUCCIÓN.....	17
CAPÍTULO I. ASPECTOS DE LA PROBLEMÁTICA .....	21
1.1. DESCRIPCIÓN DE LA REALIDAD PROBLEMÁTICA .....	21
1.2. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN.....	23
1.2.1. Justificación.....	23
1.2.2. Importancia.....	24
1.3. OBJETIVOS .....	26
1.3.1. General. ....	26
1.3.2. Específicos.....	26
1.4. DELIMITACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN .....	26
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO.....	28
2.1. ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN.....	28
2.1.1. Regional.....	28
2.1.2. Nacional.....	31
2.1.3. Internacional.....	37
2.2. BASES TEÓRICAS.....	42

2.2.1. Almacén.....	42
2.2.1.1. Definición.....	42
2.2.1.2. Almacenaje.....	43
2.2.1.2.1. Principios del almacenaje.....	44
2.2.1.3. Importancia.....	44
2.2.1.4. Tipos.....	45
2.2.1.5. Responsabilidades.....	48
2.2.1.6. Distribución.....	48
2.2.2. Control interno.....	49
2.2.2.1. Definición.....	49
2.2.2.2. Elementos de control de un almacén.....	49
2.2.2.3. Importancia.....	51
2.2.2.4. Tipos.....	52
2.3. GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS .....	53
2.4. MARCO REFERENCIAL.....	57
2.4.1. Marco legal.....	57
2.4.1.1. Ley de bioterrorismo de EEUU.....	57
2.4.1.2. Ley de Inocuidad de los alimentos.....	58
2.4.2. Marco normativo.....	59
2.4.2.1. Decreto legislativo N°1222.....	59
2.4.2.2. Resolución Ministerial N° 0144-2012-AG.....	61
CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO .....	64

3.1. ENFOQUE Y DISEÑO.....	64
3.1.1. Enfoque.....	64
3.1.2. Diseño.....	64
3.1.3. Nivel. ....	64
3.1.4. Tipo.....	64
3.2. SUJETOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	65
3.3. MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS .....	65
3.3.1. Métodos .....	65
3.3.2. Procedimiento.....	65
3.4. TÉCNICAS E INSTRUMENTOS .....	66
3.4.1.-Técnicas.....	66
3.4.2. Instrumento.....	66
3.5. ASPECTOS ÉTICOS .....	66
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	68
4.1. RESULTADOS .....	68
4.1.1. Descripción del control interno en el almacén. ....	68
4.1.1.1. Almacén de Materia Prima. ....	68
4.1.1.2. Almacén de productos terminados. ....	71
4.1.2. Descripción del control de calidad para la Planta de procesamiento de cacao .....	71
4.2. DISCUSIÓN.....	75
4.2.1. Estructura organizativa de la Planta de Cacao. ....	75
4.2.1.1. Organigrama. ....	75

4.2.1.2. Descripción de las funciones en almacén. ....	77
4.2.1.2.1. Almacenero.....	77
4.2.1.2.2. Auxiliar de Almacén.....	79
4.2.2. Políticas en almacén. ....	81
4.2.2.1. Almacén de materia prima.....	81
4.2.2.2. Almacén de producto terminado. ....	82
4.2.3. Proceso en almacén. ....	83
4.2.3.1. Proceso de almacenamiento. ....	83
4.2.3.1.1. Recepción de cacao. ....	83
4.2.3.1.2. Salida de productos en almacén. ....	92
CONCLUSIONES.....	105
RECOMENDACIONES .....	107
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS .....	108
ANEXOS.....	113

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 4.1. Descripción del puesto de almacenero .....	77
Tabla 4.2. Descripción del puesto de auxiliar de almacén .....	79

## ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 2.1. Tipos de control .....	52
Figura 4.1. Organigrama de Norandino .....	75

Figura 4.2. Organigrama propuesto para la Planta de cacao.....	76
Figura 4.3. Guía de remisión y comprobante de entrada.....	84
Figura 4.4. Guía de remisión .....	85
Figura 4.5. Ticket de salida .....	86
Figura 4.6. Certificado de análisis físico del cacao .....	88
Figura 4.7. Certificado de análisis sensorial del cacao.....	89
Figura 4.8. Comprobante de entrada .....	91
Figura 4.9. Partes básicas de etiqueta .....	92
Figura 4.10. Proceso de salida.....	97
Figura 4.11. Esquema del proceso de venta .....	99
Figura 4.12. Orden de salida.....	100
Figura 4.13. Guía de remisión- trasportista .....	102
Figura 4.14. Guía de remisión- remitente.....	102
Figura 4.15. Ticket de salida .....	103
Figura 4.16. Certificado de verificación de pesos y medidas.....	104

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 01: Hoja de ruta del procesamiento de cacao.....	113
Anexo N° 02: Hoja de ruta del procesamiento de cacao para despacho de producto terminado.....	114
Anexo N° 03: Diseño de la Planta de cacao.....	115
Anexo N° 04: Matriz general de consistencia.....	116

Anexo N° 05: Layout de la Planta de cacao.....	117
Anexo N° 06: Proceso de almacenamiento en la Planta de cacao.....	118
Anexo N° 07: Esquema del proceso de elaboración de pasta de cacao.....	118
Anexo N° 08: Criterio de calidad en el proceso de elaboracion de pasta de cacao .....	119



## **RESUMEN**

El trabajo de investigación titulado “Mecanismos de control interno para el almacén de la Planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino. Piura, 2019”, tiene como línea de investigación la auditoria. La cooperativa agraria Norandino, se dedica al acopio, procesamiento y exportación de café, cacao y panela; de zonas de la costa, sierra y selva del norte del Perú, con respecto al producto de cacao en un primer momento se exportó en granos, pero ante la iniciativa de la dirección de la cooperativa, se inició en el año 2018 la construcción de la Planta procesadora de cacao ubicada en la zona industrial de Piura, para la elaboración de pasta de cacao y chocolates, otorgando un valor agregado a no sólo exportar en materia prima.

La Planta de cacao cuenta con dos almacenes, mediante la técnica de la observación y la entrevista realizada al jefe de Planta de Norandino y otros colaboradores, se pudo afirmar que en el almacén debía contar con la presencia de una serie de mecanismos, para resguardar los recursos en esta área debido a su instalación, fue necesario diseñar los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Planta de cacao, para ello se describió la situación actual del área de almacén y se propuso medidas de control en el almacén de cacao, permitiendo garantizar una mejor gestión de inventarios y tomar decisiones oportunas.

Palabras claves: Planta, almacén, Cooperativa, Mecanismo, Pasta de cacao.

## **ABSTRACT**

The research work entitled "Internal control mechanisms for the warehouse of the cocoa plant of the Norandino agrarian cooperative. Piura, 2019 ", has as its line of investigation the audit. The agricultural cooperative Norandino, is dedicated to the collection, processing and export of coffee, cocoa and panela; of zones of the coast, mountain range and jungle of the north of Peru, with respect to the product of cocoa at first was exported in grains, but before the initiative of the direction of the cooperative, began in the year 2018 the construction of the Cocoa processing plant located in the industrial zone of Piura, for the production of cocoa paste and chocolates, giving added value to not only export raw material.

The Cocoa Plant has two warehouses, through the technique of observation and the interview with the head of the Norandino Plant and other collaborators, it was possible to state that the warehouse should have a series of mechanisms in place to protect the resources in this area due to its installation, it was necessary to design the internal control mechanisms in the warehouse area of the Cocoa Plant, for this the current situation of the warehouse area was described and control measures were proposed in the cocoa warehouse , allowing to guarantee a better management of inventories and take timely decisions.

**Keywords:** Plant, warehouse, Cooperative, Mechanism, Cocoa paste.

## INTRODUCCIÓN

Ante la globalización y la expansión de los mercados, las empresas otorgan productos más competitivos para satisfacer las demandas de los clientes, motivando a desarrollar todas las áreas de la organización para un mejor cumplimiento de sus funciones y objetivos, surgiendo la necesidad de identificar las áreas más vulnerables, anticipándose a hechos que puedan afectar a la organización; desde un accidente de un operario hasta el robo de mercadería en el área de almacén. Esto permite tomar conciencia de la importancia del control dentro de la organización, visto como algo fundamental e inherente al proceso y desarrollo de las actividades cotidianas de una organización, que permite lograr los objetivos y debe ser de conocimiento por todo el personal de la organización para un mejor cumplimiento de sus funciones.

Esta investigación titulada “Mecanismos de control interno para el almacén de la Planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino. Piura, 2019”, se desarrolló en la zona industrial donde está instalada la Planta de Cacao. Esta moderna infraestructura es de los pequeños productores organizados en la Cooperativa Agraria Norandino, en alianza con organizaciones internacionales, donde estará orientada a exportar no sólo cacao en grano, sino también pasta de cacao, además chocolates, para el mercado local y para la exportación.

Mediante la recopilación de la información en la investigación, en Norandino con respecto al producto de cacao se exportaba en granos de cacao al mercado internacional, almacenándose en un pequeño espacio en sacos de yute para su mejor mantenimiento, y los

materiales indirectos en el almacén general de Norandino. Pero ante la iniciativa de los directivos de Norandino, se vio la oportunidad de instalar la Planta de procesamiento de cacao, para no sólo exportar granos de cacao (materia prima), sino otorgar un valor agregado en la elaboración de pasta de cacao y también una línea de chocolate, buscando expandir además del mercado internacional al mercado local, ya que en nuestro país no hay una cultura por consumir este producto.

Con respecto a la gestión del almacén son dos espacios físicos, uno para el almacenamiento de la materia prima y el otro para el producto terminado que es el cacao en pasta y los chocolates; siguiendo con el mismo proceso de control documentario y el sistema informático de control de manera general, ante ello la investigación se orientó a identificar las deficiencias y brindar un aporte que son las medidas de control para la Planta de cacao, que sin duda define las funciones y la forma de organización del almacén.

El problema que se observó en el almacén de la Planta de cacao, es la necesidad de contar con una serie de mecanismos de control interno, para resguardar los recursos en esta área. De la siguiente problemática se consideró la siguiente interrogante: ¿Qué mecanismos de control interno son necesarios en el área de almacén de la Planta de Cacao de la Cooperativa Agraria Norandino?

Para el desarrollo de la investigación se planteó como objetivo general: Diseñar los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Planta de Cacao en la Cooperativa Agraria Norandino. Piura, 2019. La metodología de investigación que se utilizó fue de enfoque cualitativo, con diseño no experimental, transversal; con nivel explicativo, tipo aplicada, donde se aplicó el método descriptivo. Las técnicas empleadas

fueron la observación y revisión documentaria; y como instrumento de recolección de información fue la guía de entrevista.

El trabajo de investigación presenta la siguiente estructura:

Capítulo I: Aspectos del problemática, lo cual comprende la descripción, justificación e importancia del trabajo, objetivos y delimitación de la investigación.

Capítulo II: Marco teórico, lo cual está establecido por los antecedentes de la investigación, bases teóricas orientadas al almacén y el control interno, el glosario de términos y el marco referencial, conformado por el marco legal y normativo.

Capítulo III: Marco metodológico establecido por el enfoque y diseño, los sujetos de la investigación, métodos y técnicas; además los aspectos éticos.

Capítulo IV: Resultados y discusión, para ello se describió la situación del área de almacén, para finalmente proponer medidas de control interno en el almacén de cacao, permitiendo garantizar una mejor gestión y tomar decisiones oportunas en esta área.

Finalmente se planteó las conclusiones, recomendaciones, referencias bibliográficas y anexos.

# **CAPÍTULO I**

## **ASPECTOS DE LA PROBLEMÁTICA**

## **CAPÍTULO I. ASPECTOS DE LA PROBLEMÁTICA**

### **1.1. Descripción de la realidad problemática**

Piura es uno de los departamentos de mayor potencial para el desarrollo de la actividad agrícola. La economía regional gira entorno de la actividad agrícola, ya sea directamente a través de la producción o indirectamente a través de industrias que procesan cultivos propios de la región.

La Cooperativa Agraria Norandino Ltda., en adelante Norandino agrupa a productores de cacao, café, panela y frutas de la costa, sierra y selva del norte del Perú; en los departamentos: Piura, Tumbes, Amazonas, Lambayeque, Cajamarca y San Martín, fue creada el 26 de noviembre del 2005, pero en marzo del 2013, por acuerdo de asamblea general inició sus actividades comerciales, servicios de asesoramiento técnico, gestión de proyectos, entre otros, adquiriendo la experiencia de CEPICAFE en el tema organizativo y comercial, logrando satisfacer las crecientes demandas de competitividad en el mercado nacional e internacional.

Norandino posee dos instalaciones, ambas en Piura, la primera en el distrito de Castilla, donde se ubican las oficinas administrativas, la segunda en la zona Industrial de Piura, donde posee centros de fermentación y almacenamiento de cacao y café, la Planta procesadora de granos de café y la Planta empacadora de panela, un pequeño laboratorio experimental y un espacio suficiente donde está instalada la Planta de procesamiento de cacao. Es considerado un proyecto que revolucionará la industria del cacao en el norte peruano. Es la primera Planta con



tecnología de punta en Latinoamérica para procesar cacaos finos, donde los dueños son los 7 mil pequeños productores asociados en Norandino, que permitirá procesar 500 kilogramos de cacao por hora y tendrá una capacidad de procesamiento de aproximadamente 4 mil toneladas al año, con una inversión entre siete a ocho millones de dólares y que cuenta con maquinarias de la prestigiosa empresa holandesa Duyvis Wiener, una de las más importantes a nivel mundial en la fabricación de equipo de chocolates.

Aunque el cacao ha estado presente en la región desde hace mucho tiempo, es sólo desde el año 2006, cuando se inició la experiencia de comercialización de cacao en el departamento de Piura, principalmente de la variedad criollo, se ha centrado la atención en este cultivo y en la siembra de árboles de cacao. Se comercializó en un primer momento en grano al mercado internacional; iniciando el proceso con el acopio realizado por los productores, para luego ser trasladados a Norandino para su comercialización. Para su recepción se realizaba el control de calidad y documentario oficializando su ingreso a almacén, siendo desde ese momento responsabilidad de Norandino, luego se procedía a su envasado en sacos de yute para su comercialización.

Ante la acogida del mercado internacional, se vio como oportunidad la creación de la Planta de procesamiento de cacao, previa proyecciones de pre-factibilidad se inició la instalación ante la demanda de los clientes internacionales por la calidad y el cuidado de la materia prima, además se observó la necesidad de contar con una serie de mecanismos de control interno en el área de almacén, anticipándose a hechos que puedan afectar a la organización, lo cual contribuya a la gestión en los

procesos de recepción, almacenamiento y despacho de los productos que se demandan, para ello es necesario contar con personal capacitado que tenga definido que funciones debe realizar, utilizando para ellos reglas y procedimientos más adecuados que le garanticen un mejor manejo de este recurso.

En este contexto la presente investigación, tiene como pregunta principal de la formulación del problema: ¿Qué mecanismos de control interno son necesarios en el área de almacén de la Planta de Cacao de la Cooperativa Agraria Norandino?

Además, como interrogantes específicas:

- ¿Cuál es la situación del área de almacén de la Planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino?
- ¿Cómo se establecerá el control interno en el área de almacén de la Planta de cacao en la cooperativa agraria Norandino?

## **1.2. Justificación e importancia de la investigación**

### **1.2.1. Justificación.**

En la Planta de cacao de Norandino, mediante la técnica de la observación directa y la entrevista al jefe de Norandino, se expresó que en el área de almacén no contaba con una serie de mecanismos de control interno, para resguardar el cacao tanto en grano como el producto final a exportar a un mercado muy competitivo que la calidad y las condiciones sean las óptimas.

Sin duda para el almacenamiento del cacao, debe ser un lugar exclusivamente para este producto, debido a que fácilmente acoge los aromas y

sabores, que difícilmente desaparecen durante el proceso industrial; además el personal de almacén no contaba con la capacitación adecuada de las funciones que debe realizar durante el proceso.

Ante un producto muy vulnerable como lo es el cacao, se identificó los siguientes problemas que se presentaban en el almacén: No se contaba con un sistema moderno, por ejemplo lectores de barras, para la fácil ubicación y cantidad exacta de los productos, el control de la temperatura en almacén para evitar la presencia de hongos e insectos, problemas en la distribución del espacio o almacenaje, lo cual depende directamente a los contratos y flujos de venta.

Además no se contaba con un manual de organización y funciones para los trabajadores dentro de la Planta de cacao, quienes deberán contar con un documento para la gestión interna de la organización, donde se describa y se establezca las funciones, coordinación, los requisitos de los cargos o puestos de trabajo, debido a que muchas veces se desconocen las funciones a realizar.

### **1.2.2. Importancia.**

El trabajo de investigación relacionado al diseño de los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Planta de cacao en la cooperativa agraria Norandino, está enfocado a que la empresa cumpla con sus objetivos trazados, anticiparse a los errores que puedan afectar, observar mejoras en la gestión en esta área, mantener el control sobre el material, recibir y entregar

mercancía, para una constante vinculación con las áreas de compras, producción y contabilidad, entre otras.

Surgió el gran interés de investigar y desarrollar este trabajo, porque en el área de almacén de la Planta de cacao y en cualquier otra organización, es indispensable controlar el lugar donde se tiene ubicada el producto del negocio, renace la necesidad de resguardar ese recurso para satisfacer y otorgar calidad al consumidor.

Para su correcto control en el área de almacén, fue necesario la identificación de sus principales actividades, así como los requisitos necesarios para su buen funcionamiento, permitiendo reducir los riesgos de la organización por parte de los empresarios, que buscan obtener buenos resultados de la gestión en la empresa para que sea rentable.

El control interno, en el área de almacén de cacao otorgada a Norandino, permitió un mejor aprovechamiento de sus recursos para la toma de decisiones y con ello la capacitación su personal, a través de la propuesta de mecanismos de permitirá mantener un mejor aprovechamiento sobre el material, recibir y entregar mercancía y mantener una sana vinculación con las áreas de compras, producción, ventas y contabilidad, entre otras.

### **1.3. Objetivos**

#### **1.3.1. General.**

Diseñar los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Planta de cacao en la cooperativa agraria Norandino. Piura, 2019.

#### **1.3.2. Específicos.**

- Describir la situación del área de almacén de la cooperativa agraria Norandino.
- Proponer medidas de control interno requeridos en el área de almacén de cacao de la cooperativa agraria Norandino.

### **1.4. Delimitación de la investigación**

La investigación se desarrolló en el área de almacén de la Planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino, ubicado en la Zona Industrial II etapa Mz X. Lote 3 y 4 A- Los Diamantes, del departamento de Piura- Perú, durante el año 2018 hasta inicios del año 2019.

## **CAPÍTULO II**

### **MARCO TEÓRICO**

## **CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO**

### **2.1. Antecedentes de la investigación**

#### **2.1.1. Regional.**

Rivas (2018) en su tesis titulada:” Los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Perú”. Caso: Punto Blanco SAC. Piura 2017. Formuló como pregunta general: ¿Cuáles son los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Perú y de Punto Blanco SAC. Piura 2017?

El problema de esta investigación se sostuvo que la falta de control del almacén incide muchas veces en que no se pueda atender las demandas oportunamente, generando desconfianza en los clientes, las pérdidas de existencias, que tienen relación directa con una falta control interno de los recursos, por ausencia de control interno, muchas se compran sin tener información de los flujos de ventas o salidas que tienen determinados productos; afectando de esta manera los activos de la empresa.

Se planteó como objetivo general: Describir los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Perú y de Punto Blanco SAC. Piura 2017. Los objetivos específicos fueron: Describir los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Perú, describir los mecanismos de control



interno en los almacenes de Punto Blanco SAC. Piura 2017, y realizar un análisis comparativo de los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Perú y de Punto Blanco SAC. Piura 2017.

El diseño de la investigación fue no experimental, descriptivo, bibliográfico, documental. La muestra corresponde al caso en estudio fue Punto Blanco S.A.C Piura. La investigación aplicó la técnica de la observación, además la entrevista, haciéndose uso de un cuestionario conformado por 47 preguntas aplicado al gerente de almacén de la empresa.

Se obtuvo como principal resultado que el control interno de inventarios es un componente esencial en el desarrollo económico de las empresas de abarrotes, lo cual si se lleva con eficiencia y eficacia, podemos hacer un control periódico de las existencias en el área de almacén y evitaríamos negligencias. En el área de almacén de la empresa, se utiliza un sistema informático que registra todos los movimientos de entradas y salidas generando información confiable. Se concluye que la utilización del sistema de control interno ayuda a mejorar y no poner en riesgo las existencias del patrimonio de la empresa.

En la empresa de almacén Punto Blanco S.A.C realiza inventarios y registros de los movimientos del almacén como son de compra, venta y otros, debiendo su éxito comercial a que cuenta con una buena infraestructura de los

almacenes, ubicación estratégica, proveedores, frutos y vegetales frescos, variedad de carnes, diversidad de alimentos empacados y conservas, etc.; permitiéndole prevalecer ante la competencia.

Además, Blanco S.A.C verifica la cantidad física de existencia de los almacenes de abarrotes según resultados de los registros que evitan cualquier tipo de negligencia, merma o pérdida; la empresa si cuenta con un organigrama consistente en el área. También posee ya un portal de página Web, que le permite llegar al cliente, sin tener que llevar sus productos y provocando el deterioro del mismo, a la vez recepciona pedidos que serán entregados a domicilio.

De esta investigación se planteó como recomendaciones: En el área de descarga debe estar protegido con techo de material de calaminón, en la actualidad se encuentra una malla, provocando el deterioro con más facilidad; también se debe realizar un mantenimiento externo (engrase y pintado de puerta y portón; pintado de fachada, limpieza de ventanas), contribuyendo a la buena imagen del almacén. Además llevar un buen control interno; y al área de seguridad se recomienda brindar una buena atención a las personas que necesitan información; entre otros.

Se puede considerar que en esta investigación como aporte principal es demostrar que todas las empresas necesitan contar con el control interno en sus

actividades administrativas y operativas, como medio de seguridad para el cumplimiento de sus objetivos trazados. Además permite que los futuros investigadores obtengan la mayor información sobre la problemática que se origina en los almacenes de las empresas distribuidoras de abarrotes. A través de este proyecto se proporciona información como puede ser eficaz y eficiente la empresa.

### **2.1.2. Nacional.**

Rodríguez y Vega ( 2016) en su tesis titulada: “Diseño de un sistema de control interno en la empresa A & B representaciones SRL, con el fin de mejorar los procesos operativos - periodo 2015”. Se formuló como pregunta general: ¿Cómo el diseño de un sistema de control interno indicará la mejora en los procesos de las áreas operativas de la empresa A & B representaciones SRL?

Se estableció como problema que la empresa presentaba las dificultades en los procesos en las áreas operativas, debido a que no contaba con un sistema de control interno y áreas que toda empresa debe de tener.

Se planteó como objetivo general: Proponer un diseño de un sistema de control interno mejorará los procesos operativos en la empresa A & B representaciones SRL en el año 2015; y como objetivos específicos: Analizar la situación actual de la empresa respecto a sus actividades para identificar los puntos críticos, elaborar esquemas que faciliten la comprensión de los procesos

por cada área operativa, aplicación de flujogramas y cuestionario modelo COSO; y la propuesta para definir políticas, una estructura organizativa y procedimientos que debe seguir la empresa en el diseño de un sistema de control interno; además, proporcionar medios de información para obtener una oportuna comunicación, que ayude en la mejora en los procesos operativos.

Se estableció como hipótesis si el diseño de un sistema de control interno entonces mejorará la gestión en los procesos de la empresa A & B representaciones SRL, a fin de mejorar operatividad. El tipo de estudio es tecnológica explicativa y un diseño aplicado no experimental. El enfoque fue cualitativo; se aplicó tanto la entrevista y el cuestionario de control interno, se reforzó con investigación documental para confirmar la veracidad de la información brindada. Se consideró que la población y muestra es un total de 17 trabajadores; el cual se diversifica en operativo y administrativo.

Los resultados demostraron que el deficiente operatividad de la empresa, ha causado un sin número de errores en sus actividades cotidianas, siendo como un punto crítico la mala toma decisiones y desconocimiento de una aplicación de políticas y procedimientos dentro de la empresa, lo que conlleva un mal funcionamiento de la misma; ya que un buen sistema de control interno diseñado contribuirá al logro de los objetivos de la entidad.

En la investigación se estableció como conclusiones que la empresa, no contaba con una organización bien estructurada, ni un organigrama bien definido, ni con un manual de políticas, procedimientos, funciones y procedimientos en sus operaciones dificultan la gestión de los procesos. Al aplicar el modelo COSO como herramienta, para realizar un control interno conllevó a evaluar el control de la empresa permitiendo obtener un análisis de los riesgos en cada proceso; detectándose deficiencias en todas sus operaciones.

Como recomendaciones se consideró tener presente la investigación realizada para mejoramiento de todos sus procesos en las diferentes áreas existentes; y se debe dar a conocer la misión, visión y objetivos a todo el personal de la empresa, también estructurar un sistema organizacional de la empresa, otorgando atributos y responsabilidad a cada personal que labore en la empresa; además establecer mecanismos para evaluar el adecuado desenvolvimiento, cumplimiento y funcionamiento de las actividades encomendadas a cada área incorporando indicadores de rendimiento para el personal.

La propuesta de este trabajo fue mejorar los procesos operativos y administrativos, luego de haber evaluado los procesos que realiza por cada área; es decir, lograr que los procesos de sus operaciones estén bien definidos y organizados, puedan alcanzar niveles óptimos, disminuyendo los riesgos e

irregularidades, para ello se requirió de la elaboración de esquemas que faciliten la comprensión de los procesos por cada área operativa; aplicación de flujogramas y cuestionario modelo COSO; asimismo definir políticas, una estructura organizativa y procedimientos que deben de seguir la empresa, en el diseño de un sistema de control interno, para obtener una oportuna comunicación que ayude a mejorar los procesos operativos.

Jiménez y Tapullima (2017) en su tesis titulada: “Propuesta de un sistema de control de inventarios, en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, 2016”. La empresa tiene como actividad principal, la compra y venta de productos de primera necesidad, dicha actividad se realiza con la ayuda de seis colaboradores y el dueño. Se formuló como pregunta general: ¿En qué consiste la propuesta del sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, año 2016?

Se identificó como problema en la empresa la falencia en administrar correctamente el inventario por la falta de un sistema de control idóneo. Además no tiene un sistema de control en sus inventarios, existe una debilidad en el control de las entradas y salidas de mercaderías; en el caso de recibir la mercadería recién llegada, cuenta con un pequeño almacén donde no hay un responsable permanente quien cuide el ingreso de esta mercadería y lo registre; no posee un sistema informático, ni hojas apropiadas para realizar los registros necesarios, este proceso lo realiza el dueño de la empresa.

El objetivo general de la investigación fue: Proponer el sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, año 2016. Los objetivos específicos fueron: Describir el sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, año 2016; analizar la estructura organizacional, los procedimientos, el personal y la supervisión o vigilancia del sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, año 2016; y proponer una estructura organizacional, los procedimientos, el personal y la supervisión o vigilancia del sistema de control de inventarios en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, año 2016.

La investigación se realizó en Perú, departamento de San Martín, provincia de Bellavista, en la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL. La investigación fue de tipo cualitativa porque no se cuenta con procedimientos estadísticos, fue descriptiva. Las técnicas de recolección de datos fueron la observación, la entrevista, la revisión documentaria y bibliográfica. El sujeto de estudio fue la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL.

Los resultados de la investigación fueron que la empresa no tiene una estructura orgánica, que permita conocer el orden jerárquico de cada uno de los colaboradores, por ejemplo conocer con exactitud cada una de sus funciones y responsabilidades, falta definir sus valores éticos que ayuden al gerente y



colaboradores poder lograr tener buenas relaciones, se ha encontrado que a causa de esto, no existe respeto, responsabilidad y compromiso en la entidad.

Como conclusiones de la investigación fueron las siguientes: se encontró la carencia de una estructura orgánica, falta de organización, planificación que permita conocer el orden jerárquico de cada uno de los colaboradores. Además, en cuanto a sus funciones y responsabilidades de la empresa es dirigida por una sola persona, además con respecto a la adquisición de mercadería lo hace a sus mismos proveedores, con respecto a la falta de capacitación a sus colaboradores en el área de trabajo no cuentan con un presupuesto ya separado para capacitar.

Como recomendación se planteó la aplicación del sistema de control de inventarios, para aprovechar mejor su capital. Además capacitar al personal para la comprensión de sus funciones, ayudando a cada colaborador a incrementar sus conocimientos, dando la oportunidad de tener un personal permanente y competente dentro de la entidad. También se recomienda a los futuros investigadores optar por este sistema de control de inventarios propuesto, que ayudará al desarrollo de la empresa investigada, también será de beneficio para otras entidades con respecto a su control de inventarios.

La propuesta de este trabajo es el diseño de control de inventarios para la empresa proveedora de alimentos Bellavista SRL, basándose en cuatro

elementos: la estructura organizacional, el personal, la supervisión y vigilancia. Además esta investigación permite ser de conocimiento para las futuras investigaciones acerca de este tema.

### **2.1.3. Internacional.**

Mejias (2013) en su tesis titulada: “ Estrategias de control interno para el proceso de almacen-inventarios de la empresa Amal productos C.A”. Se formuló como pregunta general: ¿Cuáles serian las estrategias de control interno para el proceso de almacén- inventarios de la empresa Amal Productos, C.A?. Se planteó como problema la deficiencia en el area de almacén, donde se evidenció la falta de normas, procedimientos, coordinación para el desarrollo laboral, y falta de control de inventarios.

El objetivo general de esta investigación fue proponer estrategias de control interno para el proceso de almacén- inventarios de la empresa Amal Productos, C.A. Los objetivos especificos fueron: Diagnosticar la situación actual del proceso de almacén- inventarios de la empresa Amal Productos, C.A., describir las debilidades y fortalezas del proceso de almacén-inventarios de la empresa Amal Procdutos, C.A. Además, diseñar estrategias de control interno para el proceso de almacén- inventarios de la empresa Amal Productos, C.A.

Para la realización de este trabajo de investigación se hizo uso de la observación directa, la aplicación de un cuestionario constituido por diecisiete preguntas con dos opciones de respuestas un si o no, para facilitar el manejo

estadístico. La población estuvo constituida por ochenta y cinco personas, quienes fueron los empleados directos de la empresa. El tipo de muestreo utilizado es el muestreo intencionado o sesgado, conformado por siete personas que trabajan de manera directa con el proceso que involucra el inventario de mercancía de la empresa.

Como resultado de la investigación se puede evidenciar que en menor proporción las personas de esta empresa conocen las cantidades exactas de mercancías que se posee, lo que denota que no existe una divulgación del control que se realiza sobre el inventario. Además las tarjeta kárdex, no se encuentran ubicadas en el sitio que se les corresponde al igual que la mercadería. Existe una falta de actualización de los registros contables, existe carencia de un método para la valoración de inventarios.

Las conclusiones de esta investigación se centran que el personal de almacén no tiene control de las existencias con la documentación, la ubicación, cantidad y registro. Las recomendaciones fueron realizar inventarios semestrales en la empresa, capacitación al personal, implementar programa de orden y limpieza y control de documentos.

Como aporte de la investigación fue que ante la problemática descrita, se propone estrategias para controlar el inventario, ya que esta requiere mejorar los procesos que involucren cambios positivos y adaptaciones, proporcionando

beneficio a la empresa, siendo una alternativa para mejorar sus actividades en el almacén, el cual facilitó un mejor registro en las entradas y salidas de la mercancía, además, el tema permite ser considerado como un marco referencial para las futuras investigaciones y desarrollos organizacionales en lo que respecta al control interno.

Páez y Alandette (2013) en su tesis titulada: "Propuesta de un plan de mejora para el almacén de materia prima de la empresa Stanhome Panamericana con la finalidad de aumentar la confiabilidad de la información de inventario". Se formuló pregunta general ¿Cómo se puede mejorar la confiabilidad del flujo de Inventario Lógico vs. Físico en el Almacén de Materia Prima de la Empresa StanHome Panamericana con la finalidad de lograr una base de inventario real a nivel de sistema?

Se tuvo como problema que en el almacén de materia prima se ha venido experimentando una serie de tropiezos en la ejecución de las funciones a pesar de contar con un software (AS400) que le permite registrar los movimientos y el almacenamiento de materiales.

La empresa confronta ciertas dificultades en el control de inventario mediante continuas diferencias en los conteos físicos y el kárdex del sistema, presentando una baja confiabilidad de inventario en las ubicaciones y existencia están los errores administrativos, errores en la recolección de materiales, errores en las recepciones, tardanza en los análisis de aprobaciones/rechazos por parte del

departamento de calidad, falta de seguimiento para la ejecución de traslados de mercancía; es decir, el movimiento físico de mercancía dentro del almacén no se realiza a nivel lógico, creando discrepancias, pérdida y desorientación a la hora de localizar un insumo dentro del almacén.

Se estableció como objetivo general: Proponer un plan de mejora que aumente la confiabilidad del flujo de inventario lógico vs físico en el almacén de materia prima de la empresa StanHome Panamericana, con la finalidad de lograr una base de inventario real a nivel de sistema; y como objetivos específicos fueron los siguientes: Diagnosticar la situación actual del inventario de materia prima para determinar los factores que influyen en la problemática, analizar el diagnóstico de la situación actual a través de técnicas y herramientas, y proponer un plan de acción que incremente la confiabilidad del inventario en el almacén de materia prima.

El diseño de la investigación fue de tipo documental, de campo o un diseño que cumpla con ambas modalidades. El nivel de investigación es de un estudio descriptivo y explicativo. Los métodos que se utilizaron fueron la observación directa, entrevistas, cuestionarios, inspección de registro. Para el caso de este trabajo de investigación la población está definida por la empresa StanHome Panamericana, para la muestra se tomó en cuenta exclusivamente el almacén de materia prima tanto sus operaciones como el personal que labora.

Como resultado de la investigación se determinó que el mantenimiento y control del mismo no es el más apropiado de acuerdo a los principios de gestión de inventarios.

Entre las conclusiones podemos mencionar las siguientes: El espacio físico disponible actualmente no es suficiente, falta de precisión en la aplicación de políticas de inventario y consecuentemente la falta de un control de gestión efectivo, se observan fallas puntuales en procesos claves de la gestión, tales como la no revisión de la mercancía que se recepciona, mal descarga de las notas de remisión, etc.

En las recomendaciones podemos mencionar las siguientes: Se recomienda la revisión y posterior implementación de las propuestas planteadas, al personal involucrado en la gestión del almacén realizar reuniones periódicas con el propósito de planificar, atender y ejecutar los requerimientos recibidos; entre otras.

El aporte de esta investigación es proporcionar las acciones correctivas necesarias que deben realizarse en sus operaciones y a su vez obtener beneficios económicos, incremento de la productividad y mejorar el proceso de almacenaje teniendo como consecuencia final positiva mejorar la confiabilidad del inventario. Mediante la elaboración de un plan de acción como instrumento de programación y control en la ejecución de las actividades definidas para mejorar

la gestión del almacén de materia prima y aumentar la confiabilidad del inventario.

## **2.2. Bases teóricas**

### **2.2.1. Almacén.**

#### ***2.2.1.1. Definición.***

Brenes (2015) afirma:

El espacio debidamente dimensionado que la empresa destina a la ubicación y manipulación eficiente de sus materiales y mercancías. (..) Se debe:

- Realizar un uso óptimo del espacio y utilizar al máximo el volumen disponible
- Generar los mínimos costes en el proceso de almacenaje. ( p.28)

Brenes (2015) refiere que el mantenimiento de los productos almacenados origina un coste, por lo cual se está optando por minimizar el stock almacenado por lo cual muchos quedaban obsoletos y tendrían que sustituirse.

Soler (como se citó en Flamarique, 2017) se define el almacén como edificio, espacio o recinto especialmente proyectado, estructurado y planificado para recibir, almacenar, custodiar , proteger, controlar,

manipular, reacondicionar y expandir productos, ya sean materias primas, productos semielaborados o terminados.

Se puede afirmar que el almacén es una instalación o centro de producción donde se realiza las operaciones de entrada, preparación para entrega y almacenamiento de existencias, productos terminados, materiales

#### **2.2.1.2. Almacenaje.**

Brenes (2015) afirma:

A lo largo de toda la cadena de suministro tiene que haber espacios donde almacenar y depositar la mercadería mientras no sea necesario su tratamiento. Una vez que se adquieren las materias primas para la fabricación de los productos terminados, deberán transportarse y almacenarse en un lugar determinado y con unas técnicas de almacenaje concretas, para pasar después a la fase de producción. Lo mismo ocurre con los productos terminados que acaben de salir del proceso de producción, que serán transportados y almacenados hasta que sean demandados por los clientes. (...). Las actividades que incluye son las siguientes:

- Almacenaje de materias primas, materiales, componentes, productos semielaborados y de productos terminados.
- Gestión de la ocupación de los espacios disponibles
- Control de los recorridos e la mercancía, así como de su identificación.



- Gestión de los medios y el personal necesarios para el desempeño de las tareas de almacenaje. (p 14)

#### *2.2.1.2.1. Principios del almacenaje.*

Flamarique (2018) refiere que en el almacenamiento de mercancías se deben seguir unos principios básicos y son:

- **Maximar el espacio:** Consiste en almacenar la mercadería en el mínimo espacio posible.
- **Minimizar la manutención del producto:** Consiste en reducir en un mínimo los movimientos dentro del almacén, para prevenir accidentes, deterioro o roturas de los productos.
- **Adecuación a la rotación de las existencias:** Ajustar la mercadería de acuerdo a las demandas del mercado, para la adecuada rotación de las existencias, evitando la cantidad de productos caducados o obsoletos.
- **Fácil acceso a las existencias:** Consiste en el acceso directo a la mercadería ahorrando tiempo, fácil entrega del producto, prever accidentes en el personal y el producto.
- **Flexibilidad de la ubicación:** Se debe evitar las ubicaciones vacías, para no perder tiempo en el desplazamiento, aprovechar los espacios y se prevalezca el orden e identificación de las ubicaciones.

#### *2.2.1.3. Importancia.*

Flamarique (2018) afirma:

El almacén desempeña un papel muy importante en la cadena de suministro y las empresas que la forman por dos razones principales:

- Regula el flujo de las mercancías relacionadas con la oferta y la demanda, desde su inicio, con el suministro de las materias primas, hasta su utilización como producto por el cliente final.
- Provoca importantes costos en cualquier organización. Por ello, es de vital importancia planificar, organizar y controlar el conjunto de actividades relacionadas con el almacenaje. ( p. 31)

Flamarique (2018) refiere que la gestión del almacén permite:

- Facilitar las entregas.
- Conocer la cantidad y ubicación de las mercancías.
- Maximizar espacios, ubicar la mercadería mediante los principios del almacenamiento.

Todo esto permite una mejor gestión del almacén, reduciendo las actividades, evitar errores e incidencias, mejora la calidad del producto, aumenta la satisfacción del cliente, agiliza los procesos.

#### ***2.2.1.4. Tipos.***

Flamarique ( 2017) refiere que los criterios de clasificación del almacén pueden variar según el régimen jurídico de la infraestructura, las necesidades, entre otras.

- Según el régimen jurídico: El almacén puede estar sometido a:

- De propiedad: La organización dueña del terreno, las edificaciones y la estructura interna.
- De alquiler: El dueño es un tercero, se le paga una mensualidad por la cesión del terreno y la edificación, por medio de un contrato. El mantenimiento va por parte de la empresa que lo alquila.
- De renting: Se paga mensualmente a un tercero por la cesión del terreno y la edificación, por medio del contrato. El mantenimiento es por parte de la empresa arrendadora.
- De arrendamiento financiero o leasing: La empresa paga mensualmente por la cesión del terreno y la edificación, donde al finalizar el contrato se paga un remanente, para que la propiedad sea suya. El mantenimiento va a cargo de la empresa que lo utiliza.
- Según las necesidades de la empresa
  - Materias primas: Almacenes de productos base para la producción de otros artículos.
  - Productos semielaborados: Almacenes de productos que no han concluido su proceso de producción.
  - Materiales consumibles: Almacenes de productos auxiliares para el proceso.
  - Productos finales o acabados: Almacenes destinados a productos preparados para la entrega.

- Archivos: Espacios destinados para la documentación.
- En función de la organización de la empresa
  - De servicio: Almacenes temporales de productos. Ejemplo:  
Almacén de alimentos en un restaurante.
  - De deposito: Almacenes destinados para productos durante un periodo de tiempo largo. Ejemplo: Los guardamuebles.
  - Logístico: Son almacenes para rotación de productos y almacenaje. Ejemplo: Almacén de una empresa productora.
  - Reguladores y de distribución: Almacenes preparados para la rotación de productos, y preparación de pedidos. Ejemplo:  
Almacenes de los comercios y supermercados.
- En función de la operativa y de la zona de influencia
  - De primer nivel o centrales: Son centros a escala nacional e internacional. Con salidas de pales, sistemas de transporte y de carga.
  - De segundo nivel o centro de influencia regional: Son almacenes con salidas minimas, con transporte de media o larga distancia.
  - De tercer nivel o de transito: Distribución de influencia regional, con mucha rotación de productos.
- Almacenes automatizados  
El recurso humano es el mínimo, se utilizan máquinas para el almacenamiento.

#### ***2.2.1.5. Responsabilidades.***

Pérez (2006) afirma que el almacén debe satisfacer las siguientes necesidades:

- Un eficiente aprovechamiento del espacio.
- Reducir al mínimo la manipulación de los materiales
- Facilidad de acceso al producto almacenado.
- El máximo índice de rotación posible.
- Flexibilidad máxima para la colocación del producto.
- Facilidad de control de las cantidades almacenadas. ( p. 35)

Además como complemento a lo antes mencionado se agrega:

- Disposición operativa de recursos: Asegurarse de la disponibilidad y condición óptima de los recursos para su utilización.
- Mantenimiento, seguridad e higiene.
- Sistema adecuado de información.
- Vigilancia y conservación de inventarios: Garantizar la presencia del personal capacitado para el control de los flujos de entrada y salida.

#### ***2.2.1.6. Distribución.***

Pérez ( 2006) afirma:

En cualquier almacén, como principal premisa deben estar perfectamente definidas las siguientes zonas:

- Zona de carga y descarga.
- Zona de recepción.
- Zona de almacenaje.
- Zona de preparación de pedidos.
- Zona de expedición. ( p. 36)

## **2.2.2. Control interno.**

### ***2.2.2.1. Definición.***

Pérez (2006) afirma: “Uno de los factores clave para el funcionamiento de un almacén es establecer un sistema de control adecuado”. (p. 123).

Barquero (2013) refiere que el control interno ha estado presente siempre, desde la creación de las primeras organizaciones, naciendo la necesidad de mantener controles sobre las personas y sobre sus operaciones.

### ***2.2.2.2. Elementos de control de un almacén.***

Pérez (2006) afirma:

Todo sistema informático para el control de un almacén debe ser capaz de controlar (...) los siguientes elementos básicos:

- Recepción- revisión de mercadería.
- Almacenaje de la mercancía.
- Mapa de almacén.

- Gestión de existencias.
- Reaprovisionamiento.
- Gestión de salidas.
- Expedición de la mercancía. (p.123).

Pérez (2006) refiere que en la gestión de la recepción y revisión de las mercancías: se efectúan tres fases:

- Recepción de la mercancía. Etapa donde se efectúa:
  - Control de pedidos: El sistema debe contener los datos del proveedor, de la mercadería, entre otros.
  - Control de bultos: Datos relacionados a la cantidad, peso, entre otros.
  - Transportista: Datos del transportista.
- Revisión de la mercancía:
  - Control por unidades: Cantidad de las unidades.
  - Control de lotes: Recuento de número de lotes y unidades.
  - Devolución al proveedor: Devolución de productos rechazados al proveedor.
  - Etiquetado de la mercadería: Confección de etiquetas con la información requerida.
- Control de calidad
  - Dictamen: Informe del recepcionista con la información del estado de la mercadería recibida.

- Devolución al proveedor: Información de la mercadería defectuosa.
- Entrada a rotos: Productos que son repuestos o separados por el proveedor.

#### **2.2.2.3. Importancia.**

Beneficio de control en la entrada de mercadería

Pérez (2006) afirma:

Un correcto control de entrada de las mercancías produce un sinnúmero de beneficios en un almacén, entre los que cabe detallar:

- Posibilidad de tener un control sobre los materiales pendientes de recibir y de hacer una correcta planificación en el tiempo.
- Permite realizar un adecuado control físico de los materiales en su recepción.
- Posibilidad de tener un control real sobre la cantidad de existencias que está pendiente de guardar y de pasar el control de calidad, el cual puede extenderse a cada tipo de artículo.
- Permite disponer de un verdadero control sobre la propiedad de la mercancía depositada en el almacén.
- Hace posible comunicar las diferencias observadas en la recepción mediante:
  - Carta al proveedor con las diferencias notas.



- Comunicación vía enlace informático al departamento de administración.
- Introduce la posibilidad de llevar un control flexible para evitar las entregas adelantadas y las demoras, así como los excesos de cantidad, mediante la introducción de algunos datos como: fecha de entrega prevista, fecha límite de entrega, sobrantes aceptados, porcentaje de material aceptable, reparto de sobrantes, días de adelanto sobre la fecha prevista, días de demora, etc. ( p. 128- 129).

#### **2.2.2.4. Tipos.**

Schermerhorn (como se citó en Díaz y Morales, 2017) nos muestra tres tipos principales de controles: preventivo, concurrente y de retroalimentación. Cada uno de ellos es relevante en una fase diferente del ciclo de actividades de entrada, operación y salida de la organización. Todos cumplen un papel muy importante en la búsqueda de productividad a largo plazo y de un desempeño elevado.



***Figura 2.1. Tipos de control***

Fuente: Schermerhon (2003)

Schermerhorn (como se citó en ( Díaz Estela & Morales Rios , 2017), explica los siguientes tipos de control:

*a) Control preventivo.*

También llamado controles preliminares, se realizan antes de que se inicie una actividad de trabajo. Se diseñan para eliminar los problemas potenciales que pudiera surgir durante el proceso.

*b) Control concurrente.*

Se concentran en lo que sucede durante el proceso de trabajo.

Llamados también como controles de dirección, monitorean las operaciones y actividades en curso para asegurar que las cosas se hagan de acuerdo con lo planeado.

*c) Control de retroalimentación.*

Llamados también controles posteriores a la acción, se implementan después de que el trabajo está terminado. Se concentran en la calidad de los resultados finales y no en las entradas y procesos.

Proporcionan información útil que sirve para mejorar las cosas en el futuro.

### **2.3. Glosario de términos básicos**

- Acopio.

Los centros de acopio cumplen la función de reunir la producción de pequeños productores para que puedan competir en cantidad y calidad en los mercados de los grandes centros urbanos. Industrias que quieren incentivar el

cultivo de su materia prima por agricultores alejados de la Planta, instalan centros de recepción donde se recibe la materia prima, se controla calidad y peso y de allí se transporta en conjunto a la Planta. (Wikipedia, 2001-2019).

El proceso de acopiar es el acto de reunir, juntar el cacao en un lugar determinado. Se puede llevar a cabo en instalaciones destinadas para ese propósito o inclusive de forma móvil en algún medio de transporte modificado para tal fin. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

- Almacén.

“Es el espacio destinado para guardar la mercadería” (Brenes, 2015, p.28).

“La palabra “almacén” deriva del vocablo árabe *al-mahzan* que significa guardar o proteger” (Brenes, 2015, p.29).

- Almacenaje.

“El almacenaje es la actividad de depósito y manipulación de los productos, componentes, materiales y materias prima para poder garantizar el buen funcionamiento de la actividad empresarial” (Brenes, 2015, p.28).

- Asociación.

Es un grupo de individuos que entran en un acuerdo como voluntarios para formar el cuerpo (u organización) para lograr un propósito. (Wikipedia,, 2001-2019).

- Cacao.

Un grano de cacao es la semilla fermentada y secada del *Theobroma cacao*, del cual los sólidos de cacao y la manteca de cacao se extraen. Los granos son la base del chocolate. (Wikipedia, 2001- 2019).

- Calidad.

“Conjunto de propiedades, atributos y características inherentes a algo, cuya percepción permite juzgar su naturaleza o valor, especialmente en cuanto a los requisitos de un producto, servicio, proceso o procedimiento” (García, 2009, p. 66).

- Catación.

Es la evaluación de los granos de cacao y de la pasta de cacao obtenidas de estos, realizada por los catadores profesionales en cuanto a su aroma, gusto y apariencia con el fin de constatar si estos se ajustan o no a las normas de calidad. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

- Gestión de stock.

Brenes (2015) afirma que “para gestionar de forma eficiente y al menor coste posible la cantidad de mercancía almacenada en la empresa” (p 13).

- Guía de remisión.

Según SUNAT (2019); las guías de remisión son documentos que sustentan el traslado de bienes entre distintas direcciones.

- Manual de organización y funciones.

Según el Ministerio de Salud( s.f.): El manual de organización y funciones (MOF) es un documento técnico normativo de gestión institucional donde se describe y establece la función básica, las funciones específicas, las relaciones de autoridad, dependencia y coordinación, así como los requisitos de los cargos o puestos de trabajo.

- Nibs de cacao.

Salgado y Ortiz (2018) afirman: “Las semillas de cacao, mejor conocidas como nibs, son pequeños trozos de cacao fermentado, tostado y que aún no han sido mezclados con azúcar. “

- Pasta de cacao.

Conocido como licor de cacao (pasta o masa de cacao) / cocoa liquor (mass, paste). La pasta de cacao es el producto resultante del tostado, la molienda y el refinado del cacao en grano tras haberlo limpiado, secado y descascarillado. Su partida arancelaria es: 1803.10.00.00 Pasta sin desgrasar. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

- Planilla de productores.

Es el documento utilizado para consignar el monto total recibido por el productor. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

- Planta.

Es el diseño de un edificio (o cada uno sus pisos), la parte inferior del pie o la fábrica donde se produce algún servicio o producto, realizándose una serie de

operaciones que le permiten transformar un producto natural. ( Pérez y Gardey, 2011).

- Producción.

Brenes (2015) afirma que “Incluye todas las actividades relacionadas con la transformación de materias primas en productos terminados. (p 12).

- Rotura de stock.

Brenes (2015) afirma que” Tiene lugar cuando una empresa no dispone de los productos que demandan los clientes en un momento determinado” (p13)

## **2.4. Marco referencial**

### **2.4.1. Marco legal.**

#### ***2.4.1.1. Ley de bioterrorismo de EEUU.***

Es muy importante que los exportadores cumplan con los requerimientos establecidos en esta ley. Está constituida por cinco títulos:

- Preparación nacional contra el bioterrorismo y otras emergencias de salud pública.
- Mejoramiento de los controles sobre agentes biológicos peligrosos y toxinas.
- Protección de seguridad alimentaria y del abastecimiento de medicamentos.
- Seguridad del agua potable.
- Previsiones adicionales.

Cada título dispone sobre las medidas necesarias para emergencias y respuestas a ataques bioterroristas en todas las áreas de la salud pública.

Los requisitos de la ley que afectan en mayor medida a los productores, procesadores y exportadores de cacao latinoamericanos están en el Título III (Protecting safety and security of food and drug supply), que habla de la seguridad, protección alimentaria y del abastecimiento de medicamentos, contiene normas para el control de las importaciones de géneros alimenticios y bebidas en los EEUU, estando su ejecución bajo la responsabilidad de la FDA (Food & Drug Administration – Agencia de administración para los Alimentos y Medicamentos).

La Ley de Bioterrorismo exige que la FDA reciba notificación previa sobre alimentos importados, sean estos destinados al consumo en el territorio estadounidense o no. Además, también exige el registro de instalaciones estadounidenses y extranjeras que fabrican, procesan, envasan, distribuyen, reciban o almacenan alimentos para consumo humano o animal en el territorio de los Estados Unidos. La Planta de procesamiento cuenta con un certificado FDA. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

#### ***2.4.1.2. Ley de Inocuidad de los alimentos.***

Ley de inocuidad de los alimentos aprobada con el D. Leg. N° 1062, cuyo principal objetivo es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un

enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

Además describe que en todas la etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo.

El servicio nacional de sanidad agraria (SENASA), es la autoridad nacional en sanidad agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional y extranjera. Lo cual está plasmado en el Art. 16º, D. Leg. 1062: Autoridad competente de nivel nacional de sanidad agraria. (Cooperativa Agraria Norandino, 2018).

#### **2.4.2. Marco normativo.**

##### ***2.4.2.1. Decreto legislativo N°1222.***

Optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas. Tiene por objetivo establecer los procedimientos administrativos y los requisitos para la certificación sanitaria que deben cumplir los alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo



humano, y aditivos alimentarios, para su uso y comercialización en el país y para la exportación.

Esta aplicado para las personas naturales o jurídicas, públicas o privadas que participen en cualquiera de las actividades de fabricación, importación, fraccionamiento, envasado, almacenamiento, expendido o comercialización de alimentos elaborados industrialmente destinados al consumo humano y aditivos alimentarios para su uso y comercialización en el país y para la exportación; asimismo, aplica a los envases de uso alimentario.

- Certificado de principios generales de higiene

Los establecimientos de fabricación, fraccionado, envasado y almacenamiento de aditivos alimentarios, deben contar con certificación de PGH. Expresa la verificación de la correcta aplicación del programa de buenas prácticas de manufactura o buenas prácticas de almacenamiento, según corresponda y de programa de higiene y saneamiento, la que es otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional.

Es necesario contar con los siguientes aspectos, durante la auditoria sanitaria:

- Infraestructura e instalaciones.
- Programa de buenas prácticas de manufactura/ almacenamiento.
- Programa de higiene y saneamiento.

La certificación de PGH tiene vigencia de cuatro años, contados a partir de la fecha de su otorgamiento o renovación. En caso la empresa se encuentre en el registro nacional de infractores, la vigencia será de dos años. (Ministerio de salud, 2016).

#### ***2.4.2.2. Resolución Ministerial N° 0144-2012-AG.***

Declaran patrimonio natural de la nación al cacao peruano y crean el día primero de octubre de cada año.

A fin de desarrollar una producción adecuada y sostenible; y buscando masificar su consumo, en Perú se celebra todos los 1 de octubre el día del cacao y chocolate, en adhesión a un acuerdo pactado en Berlín, Alemania, en una asamblea de la organización internacional del cacao (ICCO).

La institución de este día significa "Promover su conservación, uso racional y sostenible, protección del cacao, así como el consumo de un producto y sus beneficios en cuanto a la salud humana, medio ambiente, generación de empleo y biodiversidad", indica la resolución del 2001 emitida por el Ministerio de Agricultura. Para obtener todos sus beneficios es muy importante que el chocolate tenga un porcentaje mínimo de un 50% de cacao aunque, por su contenido calórico, tampoco debemos excedernos en su consumo.

- El cacao retarda el envejecimiento porque es rico en antioxidantes, llamados flavonoides.

- Las sustancias extraídas del cacao protegen contra enfermedades cardiovasculares y segundos infartos, así lo afirma el Instituto Politécnico Nacional de México tras una década de investigaciones.
- Tiene un alto valor nutricional, ya que está compuesto por fibra, proteína, manganeso, cobre, hierro, magnesio, fósforo, zinc y potasio.
- Fortalece el corazón, una pequeña cantidad de chocolaterico en cacao disminuye el colesterol malo, la presión arterial y el riesgo de peligrosas enfermedades del corazón.
- Mantiene la sensación de saciedad, el cacao que no ha sido mezclado con azúcares contiene una gran cantidad de fibra que ayuda a controlar la ansiedad por comer. La ingesta de unas cuantas onzas al día mantiene la sensación de saciedad y evita el consumo de otros alimentos que hacen aumentar de peso.
- Levanta el estado de ánimo, una barrita de chocolate aumenta la actividad de las endorfinas y la serotonina, al tiempo que reduce la cantidad de cortisol. Por estas reacciones, las personas con depresión, ansiedad y estrés pueden sentir bienestar cuando lo ingieren.
- Mejora la salud de la piel, los flavonoides que contiene este ingrediente son útiles en la disminución del impacto de los radicales libres y los efectos negativos causados por los rayos UV del sol. Ingiriéndolo en pequeñas cantidades y aplicándolo de forma directa sobre la piel podemos atenuar las arrugas y otras imperfecciones. (Corrales, 2017)

# **CAPÍTULO III**

## **MARCO METODOLÓGICO**

## CAPÍTULO III. MARCO METODOLÓGICO

### 3.1. Enfoque y diseño

#### 3.1.1. Enfoque.

Según el enfoque se puede considerar que el diseño es cualitativo, debido a que se describe la situación en su contexto a través de la recolección de información mediante entrevista y la observación.

#### 3.1.2. Diseño.

- **No experimental:** Porque la investigación se centra a describir los hechos tal y como se presentan.
- **Transversal:** Porque la recolección de los datos se hará en su solo momento definido.

#### 3.1.3. Nivel.

- **Explicativo:** Porque se busca generar modelos teóricos dedicados a explicar y predecir los hechos que han sido suficientemente descritos.

#### 3.1.4. Tipo.

- **Aplicada:** Porque su campo de desarrollo está en las ciencias sociales, además, esta investigación tiene propósitos prácticos y definidos guiados en la toma de decisiones.

### **3.2. Sujetos de la investigación**

Los sujetos de la investigación son los trabajadores de almacén de la Planta de cacao de la cooperativa agraria Norandino.

### **3.3. Métodos y procedimientos**

#### **3.3.1. Métodos**

- **Descriptivo:** La presente investigación se procederá a realizar una descripción de las situaciones, hechos, cómo es y cómo se manifiesta.

#### **3.3.2. Procedimiento**

- Se eligió y se buscó información del tema a investigar, previa coordinación del asesor.
- Se seleccionó la Planta de procesamiento de cacao de la cooperativa agraria Norandino, en la que se realizó el estudio.
- Se solicitó la autorización de la Norandino para realizar el estudio.
- Se procedió a aplicar entrevistas al jefe de Planta de Norandino y colaboradores.
- Al obtener la información de las entrevistas y documentación, proporcionada por los colaboradores de la empresa, éstas se analizaron.
- Se elaboró el informe de investigación previa dirección del asesor.
- Se presentó el informe final de la investigación.

### 3.4. Técnicas e instrumentos

#### 3.4.1.-Técnicas.

Las principales técnicas que se emplearán en la investigación son:

- **Observación:** En la investigación se utilizó como técnica para la recolección de información la observación directa, obteniéndose información clara y precisa del desarrollo de cada una de las actividades dentro del almacén.
- **Revisión documentaria:** La información se obtuvo de sitios web, libros completos digitales, tesis, trabajos de investigación e internet relacionados con el trabajo de investigación.

#### 3.4.2. Instrumento.

- **Guía de Entrevista:** Se realizó al jefe de Planta de Norandino.

### 3.5. Aspectos éticos

El trabajo de investigación se desarrolló bajo el cumplimiento de los principios éticos que permitan asegurar la originalidad de la investigación. Se siguió con la citación bajo el lineamiento del estilo APA, respetando los derechos de propiedad intelectual de los libros de texto y de las fuentes electrónicas consultadas, necesarias para estructurar el marco teórico. Además, se siguió con lo establecido en el reglamento de tesis de la Universidad Nacional de Piura.

# **CAPÍTULO IV**

## **RESULTADOS Y DISCUSIÓN**



## **CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN**

### **4.1. Resultados**

#### **4.1.1. Descripción del control interno en el almacén.**

El diagnóstico de la situación actual del control interno en el área de almacén, fue posible a través de la observación y la aplicación de una entrevista al jefe de Planta, considerando ambas técnicas de recolección de datos que nos permitió determinar las debilidades en el control de inventarios.

Los problemas encontrados a través de este estudio fueron:

- No tiene una estructura organizacional que permita conocer el orden jerárquico de cada uno de los colaboradores.
- No existen manuales de funciones de los puestos de los trabajadores, por lo que conlleva a presentar procesos inadecuados.
- No se encuentran detallados de manera documentaria los procedimientos de control requeridos en esta área, por ejemplo un manual de procedimientos.

##### ***4.1.1.1. Almacén de Materia Prima.***

La Planta de proceso será la responsable de recepción del producto (cacao) y emisión de comprobante de entrada, almacenamiento, control de calidad, preparación de muestras, preparación de lotes para embarque y reportes. A través de la recopilación de información, se llegó a la siguiente identificación de posibles riesgos en esta área:

a) Para el acopio de cacao

- Acopio de cacao fuera del rango de humedad (Óptimo 7 %).
- Información errónea en la guía de remisión.

Ante esto se propone como medida de solución:

- Verificar que cada lote acopiado este en óptimas condiciones, considerando el rango de humedad.
- Verificar que la información contenido sea la correcta al descargar los lotes.

b) Para la calidad

- Confusión de muestras.
- Enumeración de los comprobantes equivocada.

Ante esto se propone como medida de solución:

- Tener una codificación adecuada de los lotes recepcionados hasta su análisis de calidad.
- El responsable de Planta deberá preparar las muestras para importadores, muestras pre embarque, estas deberán consigan las características de lote y ser enviadas en los plazos establecido.
- La muestra debe ser representativa de los lotes ofertados.
- El responsable debe estar concentrado y mejorara al realizar el ingreso directamente al sistema.

c) Para el etiquetado

- Impresión errónea de la venta.
- Mal conteo de la cantidad de sacos de la venta.

Ante esto se propone como medida de solución:

- Corroborar con los encargados del monitorio de las ventas.
- Llevar un control de sacos de ingreso y salida.

d) Durante el almacenamiento

- Presencia de partículas extrañas, residuos de lubricantes, grasas y trozos de metales o maderas

Ante esto se propone como medida de solución:

- El personal encargado debe tener cuidado en el llenado de los sacos debe hacer revisión de sacos para que estos no contengan alguna partícula extraña.
- El responsable de Planta deberá reportar el ingreso del producto al área de cacao y finanzas para los trámites correspondientes.
- El almacenamiento deberá ser el adecuado, separando el producto orgánico del convencional y por organizaciones.
- El producto debe almacenarse sobre parihuelas, guardando los espacios entre rumas para la mejor ventilación.

#### ***4.1.1.2. Almacén de productos terminados.***

- Embarque de venta errónea.
- Mal conteo de sacos.
- Falta de verificación de peso.

Ante esto se propone como medida de solución:

- Realizar el embarque verificando la venta a despachar de acuerdo a la orden de salida.
- Tener un responsable dentro de la cuadrilla para el respectivo conteo.
- El responsable de pesado deberá verificar el peso del contenedor sea exacto de acuerdo a la cantidad de sacos de la venta.

#### **4.1.2. Descripción del control de calidad para la Planta de procesamiento de cacao**

Todos los equipos, insumos y materiales de construcción de la Planta cumplirán criterios internacionales para el tratamiento de alimentos de acuerdo a normativa nacional e internacional.

Duyvis Wiener, una de las principales compañías mundiales proveedora de la maquinaria y equipos principales para el procesamiento, (empresa holandesa especializada en la fabricación, producción e instalación de máquinas para la industria cacaotera) es la responsable de asegurarnos la capacidad estimada de la Planta.

La Planta cuenta con capacidad de procesamiento de hasta 500Kg/Hora; presenta con las siguientes etapas:

- Recepción

Área destinada al almacenamiento de materia prima o grano de cacao seco, es sometido a proceso de limpieza previa y control de calidad. Se almacenará según origen, certificación y calidad de producto. Esta área contará con sistema de almacenamiento en anaqueles y cajones de madera u otro material grado alimentario. La capacidad de almacenamiento estimada es de 300TM. En un sistema vertical. La materia prima es de cacao seco en grano uniforme en tamaño, con humedad máxima de 7%, grasa de 50-54%.

- Limpieza

En esta etapa tiene como finalidad eliminar impurezas y contaminantes del cacao, para dejar el grano limpio y seleccionado, uniforme en tamaño, mediante un sistema de aspiración y tamizado.

- Tostado

Tratamiento térmico del cacao (120°C-140°C), así como la esterilización del grano, aquí se pretende la esterilización o desbacterización del cacao mediante la adición de agua al proceso, una vez tostado se enfriará a temperatura ambiente. El proceso se realizará en un sistema de tambor rotatorio.

- Descascarillado

Los granos tostados son pasados a un sistema de pre tamizado, luego se trituran por impacto y en un sistema de clasificación permite separar nibs

(cacao triturado, tostado, sin cáscara) y cáscara mediante procesos de aspiración y tamización.

Esta zona considerada como área de trabajo especial estará sometida a condiciones especiales de temperatura (Hasta 45°C), esta área es separada físicamente por considerarse una zona con condiciones especiales para el tratamiento del cacao. La capacidad de tostado será de 500Kg/Hora.

- Molienda

Proceso que consiste en triturar los nibs de cacao hasta lograr finuras finales de 99.5%. El proceso consiste en someter a los nibs de cacao a varios subprocesos en cuchillas trituradoras y molinos de bolas que permiten ir reduciendo el tamaño de las partículas de cacao hasta lograr tamaños requeridos. En la última etapa de la molienda se somete el cacao a un tamizado para eliminar partículas grandes que se filtren. El cacao es almacenado en tanques especiales controlados térmicamente.

Esta área está dedicada a la molienda de los nibs de cacao, zona controlada térmicamente y con aislamiento especial, considerada como zona limpia, aquí se procesará el cacao y se almacenará en 02 tanques especiales especialmente diseñados. Contará con capacidad de almacenamiento de 10TM. Posteriormente pasa a la etapa de refrigerado y tamizados.

- Enfriamiento

Zona climatizada controlada térmicamente (de 18°C hasta 23°C), para almacenamiento y empaque de pasta de cacao.

- Empacado

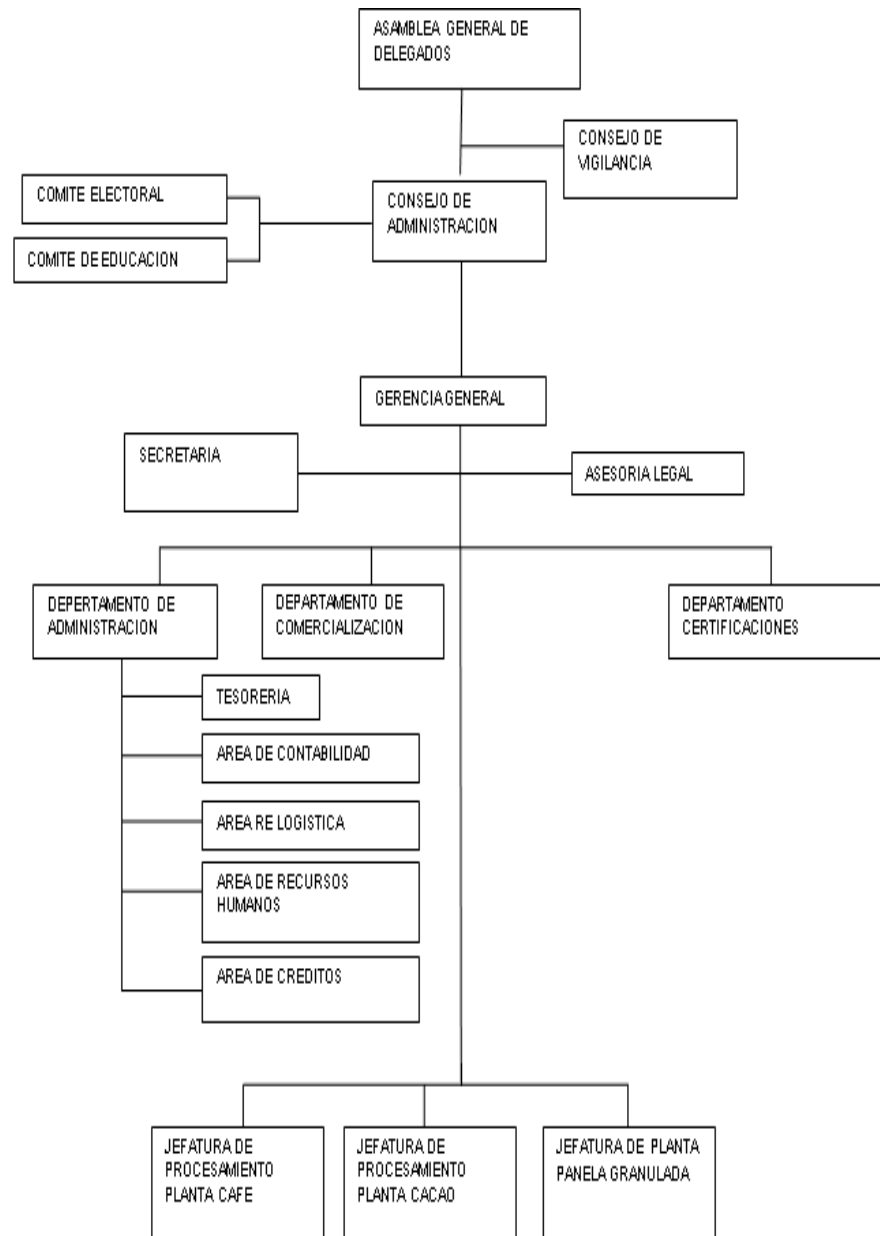
Proceso que consiste en el temperado y enfriamiento del cacao para el empackado. La línea de producción tendrá dos sistemas de empackado una línea de empackado para cajas de hasta 30Kg y otra para empackado de pasta de cacao en presentaciones tipo pastilla. La capacidad de envasado y empacke será de 1000Kg/hora. Se almacenará en un sistema vertical con una capacidad estimada de 50TM de producto terminado.

## 4.2. Discusión

### 4.2.1. Estructura organizativa de la Planta de Cacao.

#### 4.2.1.1. Organigrama.

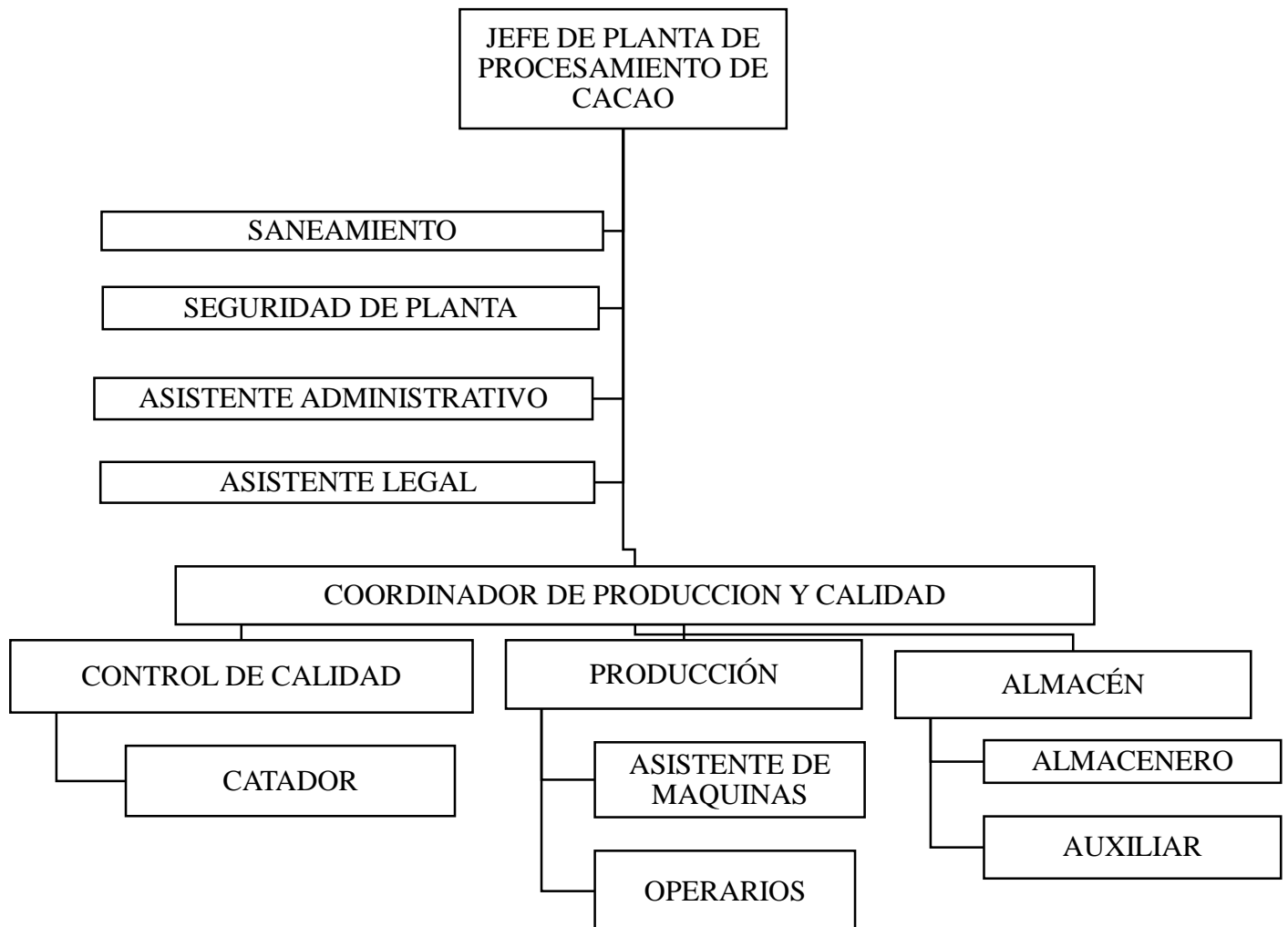
Norandino presenta la siguiente estructura: general



**Figura 4.1. Organigrama de Norandino**



La Planta de cacao, no tiene estructurada la organización de las funciones de sus trabajadores en esta área de almacén, motivo por el cual se propone la siguiente estructura:



**Figura 4.2. Organigrama propuesto para la Planta de cacao**

#### **4.2.1.2. Descripción de las funciones en almacén.**

##### **4.2.1.2.1. Almacenero.**

Nombre del Puesto	Almacenero
Área a la que pertenece	Planta de cacao
Cargo del Jefe directo	Jefe de Planta
Es responsable del registro de ingreso y salida de insumos, materia prima, productos terminados, suministros, y su respectivo almacenamiento.	
Depende de:	Coordinador de producción y calidad
Ejerce mando - supervisión sobre:	Estibadores
Horario de trabajo:	De 8:00am a 2 pm. 4 p.m. a 9 pm
Estudios	Técnico – superior
Especialidad	Contabilidad
Experiencia	2 años en Planta
Otros estudios	Computación Informática, inglés básico

***Tabla 4.1. Descripción del puesto de almacenero***

#### **a) Funciones específicas**

- Control y registro de insumos, materia prima, productos terminados y suministros.

- Responsable de garantizar el almacenamiento adecuado.
- Control físico y virtual del movimiento del almacén.
- Control del cumplimiento de los protocolos de seguridad, prevención de riesgos y siniestros, de los almacenes de la Planta.
- Aplicación de los programas de control de plagas en los almacenes, de acuerdo a las normas internas establecidas.
- Responsable de la ejecución de recepción y entrega de materiales de acopio a las organizaciones de base.
- Verificar el cumplimiento de requisitos mínimos exigidos de la documentación sustentatoria para el traslado de bienes.
- Informar al jefe de Planta, logística y administración, sobre los niveles de stocks mínimos, máximos y de seguridad.
- Controlar e informar, fecha de caducidad de los productos almacenados.
- Responsable de toma de muestras adecuada de materia prima, según procedimientos establecidos, previa coordinación con responsable de calidad.
- Aplicación de las normas y criterios establecidos por parte de certificaciones.
- Responsable de toma de inventarios de los almacenes.

- Facilitar información para la toma de inventarios que solicite el órgano inmediato superior.
- Cumplir los protocolos de mermas y desmedros.
- Otros que designe el jefe inmediato superior.

*4.2.1.2.2. Auxiliar de Almacén.*

Nombre del Puesto	Auxiliar de almacén
Área a la que pertenece	Planta de cacao
Cargo del Jefe Directo	Jefe de Planta
Registrar el ingreso y salida física y virtual de los insumos, materiales y equipos a la planta de panela granulada	
Depende de:	Almacenero
Lugar físico de trabajo:	Planta de cacao
Horario de trabajo:	Lunes a viernes : 8-1 am y de 4-7 pm Sábado : de 9-12 am
Estudios	Técnico
Especialidad	Agroindustria – almacén
Experiencia	Manejo de almacenes
Otros estudios	Computación

***Tabla 4.2. Descripción del puesto de auxiliar de almacén***

**a) Funciones específicas**

- Verificar y registrar de manera física y virtual el ingreso y salida de los insumos, materiales, maquinarias y equipos cumpliendo con los requisitos mínimos establecidos.
- Coordinar con la jefatura de Planta, el abastecimiento de los requerimientos por orden de producción en forma oportuna.
- Verificar e informar acerca de la calidad, obsolescencia de los productos almacenados.
- Informar los niveles de stock, mínimos, máximos, y de seguridad a la jefatura de Planta en forma oportuna.
- Aplicar los criterios mínimos de seguridad, higiene, orden y limpieza, identificación, prevención de riesgos y siniestros, señalización de lotes.
- Aplicación de los criterios de codificación para el ingreso de productos nuevos.
- Preparación de informe de mermas, desmedros, descartes a la jefatura de Planta.
- Atención de los requerimientos de entrega de materiales de acopio para los módulos de producción, previa coordinación con la jefatura de Planta.
- Responsable de realizar el inventario de almacén, así como de brindar la información requerida para la realización de inventario programada por la jefatura de Planta.
- Coordinaciones con los almacenes de otras Plantas para ver stocks, a fin de intercambiar, permutar o ceder insumos, materiales.
- Hacer seguimiento a las órdenes de compra emitidas por el área de logística.

- Otros que le asigne su jefe inmediato superior.

#### **4.2.2. Políticas en almacén.**

##### ***4.2.2.1. Almacén de materia prima.***

- a) Recepción del grano de cacao
  - Revisar la documentación.
  - Separación del cacao orgánico y convencional.
  - Verificar que en el vehículo no se hayan transportado otros productos, debido a que el cacao es un producto que rápidamente adquiere otros olores. Debe ser exclusivo para cacao.
- b) Pesado
  - Se debe hacer un buen conteo de sacos antes de partir y la carga debe ser acompañada por un directivo.
- c) Limpieza
  - Es el proceso de selección que se le da el grano, esta actividad se realiza en las organizaciones, la organización deberá proveer de grano limpio de acuerdo a las características e exportación.
  - La organización deberá realizar una selección del grano procesado, eliminando las impurezas: restos de placenta, granos: quebrados, pasillas, pequeños, negros, dobles.
  - Características: marrón claro / oscuro, libre olores fuerte o extraños, calibre 100granos / 100 gramos

- El envasado se hará en sacos de yute limpios de 61 Kg. y debe haber una diferenciación clara entre cacao orgánico y convencional.

d) Control de calidad

- Entrada a almacén de materia prima
- El cacao deberá ser almacenado en Planta separado por organización, sobre parihuelas y dejando espacios entre rumas para una mejor aireación. El almacenado debe realizarse sobre parihuelas en lugares limpios, libre de contaminantes, olores fuertes y aireados.
- Mayor control de humedad en el acopio de cacao (7%)

**4.2.2.2. Almacén de producto terminado.**

a) Control de calidad

- Mayor control de humedad en el acopio de cacao (7%).

b) Para salida

- No se debe transportar en el mismo vehículo otros productos, el cacao es un producto que rápidamente adquiere otros olores. Debe ser exclusivo para cacao.
- El vehículo debe estar en buenas condiciones y tener carpa para casos de emergencia.
- El cacao deberá transportarse preferentemente de noche o de mañana para evitar pérdidas de peso.
- El vehículo no debe transportar, combustibles, kerosene, pescado u otros productos que emanan olores fuertes.

- Se debe hacer un buen conteo de sacos antes de partir y la carga debe ser acompañada por un directivo.
- El producto por ninguna razón debe transportarse sin guía de remisión esta debe solicitarse con dos días de anticipación y debe ser llenada sin cometer errores o manchones y con letra legible, en caso contrario cualquier sanción en el transporte recae sobre la organización.
- El destino final de producto será la Planta de proceso, antes se debe coordinar para que no hayan inconvenientes.
- El cacao convencional debe ser separado del orgánico, los sacos deberán estar identificado.

#### **4.2.3. Proceso en almacén.**

##### ***4.2.3.1. Proceso de almacenamiento.***

En el almacenamiento se debe tener la gestión y el control en todo momento de la ubicación física del cacao y el detalle del mismo. Se debe tener la capacidad de controlar todos los movimientos del cacao dentro de las instalaciones. Es un requerimiento llevar registro, control y análisis de características físicas tales como la fermentación y la humedad relativa.

##### ***4.2.3.1.1. Recepción de cacao.***

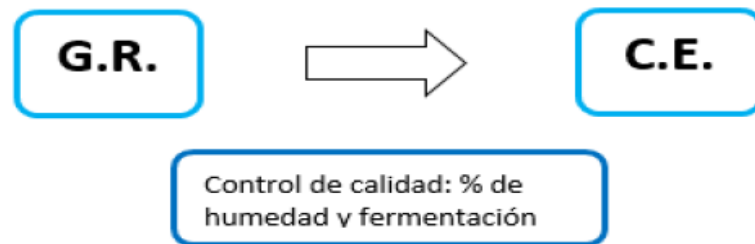
Empieza con el proceso de acopio realizado por la cooperativa, la cual compra el cacao directamente a los productores. Este proceso es el inicio de las actividades realizadas en la Planta de procesamiento.



En la recepción del cacao se realiza el plan de muestreo que consiste en plumear cada uno de los sacos del lote recibido y así obtener la cantidad de muestra necesaria para realizar el control de calidad respectivo (aprox. 300 gr/saco). En esta etapa del proceso, el punto clave a tener en cuenta consiste en la identificación, codificación y registro de todo el cacao que se acopiado.

a) La guía de remisión

La guía de remisión (G.R.) genera un comprobante de entrada (C.E.) o número de lote pero tras realizar el control de calidad respectivo.



***Figura 4.3. Guía de remisión y comprobante de entrada***

Fuente: Cooperativa Norandino (2018).

Los lotes seleccionados llegan con una guía de remisión y cuentan con la siguiente información que debe llenarse sin error.

- Número de guía de remisión.
- Fecha de inicio de traslado.
- Punto de partida y llegada.
- Total de cacao enviado.

- Descripción del producto: orgánico o convencional por lotes.
- Unidad de Transporte y conductor:
  - Número de licencia de conducir.
  - Marca del vehículo y número de placa.
  - Datos de la empresa de transporte: RUC y nombre.



**COOPERATIVA AGRARIA  
NORANDINO LTDA**

MZ X LOTES 3 y 4 No. SN Z.I. II ETAPA - PIURA - PIURA - PIURA  
ESTABL. ANEXO: MZ. A LOTE 16 Y 19 URB. EL BOSQUE CASTILLA - PIURA - PIURA  
Cel: 981872417 / 981872410  
www.coopnorandino.com.pe

**R.U.C. N° 20525416543**

**GUÍA REMISIÓN - REMITENTE**

**0001**      **N° 001318**

Punto de Partida: <u>Platoma Bajo 3/4 Chulucanas - Piura</u> Fecha de Inicio del Traslado: <u>01-12-2016</u> Costo Mínimo: S/. _____	Punto de Llegada: <u>FAZ 374 S/W II etapa zona industrial - Piura</u> Nombre o Razón Social del DESTINATARIO: <u>Cooperativa Agraria Norandino Ltda.</u> Número de RUC: <u>20525416543</u>
<b>UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONDUCTOR</b> Marca y Número de Placa: <u>HESABIN CATER C8920</u> NP de Constancia de Inscripción: _____ NP (s) de Licencia (s) de Conductor: <u>12 45011637</u>	<b>EMPRESA DE TRANSPORTES</b> Nombre o Razón Social: <u>Transporte Parapara</u> Número de RUC: <u>10083737596</u>

CODIGO	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PESO TOTAL
	Cacao grano Saco de 62 Kg de envaseado en sacos de polipropileno orgánico.	49	sacos	3037 Kg
	Cacao grano Saco envaseado en Saco de Polipropileno convencional	1	Sacos	13 Kg
		1		
		50		3100

Tipo y Número del Comprobante de Pago: \_\_\_\_\_

MOTIVO DEL TRASLADO			
Venta <input type="checkbox"/> Venta sujeta a confirmar <input type="checkbox"/> Compra <input type="checkbox"/>	Consignación <input type="checkbox"/> Devolución entre establecimientos de la misma empresa <input type="checkbox"/>	Para Transformaciones <input checked="" type="checkbox"/> Recibo Bienes <input type="checkbox"/> Transformados <input type="checkbox"/>	Emisor Bivalente <input type="checkbox"/> Zona Primaria <input type="checkbox"/>
		Importación <input type="checkbox"/>	Exportación <input type="checkbox"/>

VILCHEZ ANRILNATEGUA BELIZA MARIVEL RUC: 1008888888 AL/T SUNAT 0088374081 FI: 28/02/2016 SERIE 001 DEL 1001 AL 1000

DESTINATARIO

**Figura 4.4. Guía de remisión**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

b) Ticket de salida

Luego se realiza el pesado, En esta etapa se realiza el pesado del material ingresado y el pesado del camión para obtener un peso neto. Se emite un comprobante denominado ticket de salida, este es otorgado en copia a la asociación que lo lleva.

Fecha de Impresión : 18/08/2018

**TICKET DE SALIDA**

<b>COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA</b>		<b>Nro de Pesaje :</b> 434
<b>RUC : 20525416543</b>		<b>Usuario :</b> ADMIN
<b>MZ.XIOTES3y4-ZONA INDUSTRIAL II-PIURA</b>		<b>Documento :</b> 2524
<b>Turno :</b>		
<b>Hora Inicio :</b> 08:00:00 a.m.		
<b>Hora Fin :</b> 08:00:00 p.m.		
<b>Producto :</b> CACA0		<b>Cliente :</b> COOP NORANDINO
<b>Ruma :</b>		<b>Tipo :</b> P
<b>Flaca :</b> D5X B84		
<b>Conductor :</b> VARIOS		<b>Empresa Conductor :</b>
<b>Peso de Ingreso :</b> 16940 kg	<b>Fecha de Ingreso :</b> 18/08/2018 10:31:25 a.m.	
<b>Peso de Salida :</b> 42270 kg	<b>Fecha de Salida :</b> 18/08/2018 10:43:26 a.m.	
<b>Peso Neto :</b> 25330 kg		
<b>Observacion :</b>		

**Figura 4.5. Ticket de salida**


Fuente: Cooperativa Norandino (2018).

#### c) Control de calidad

En la recepción del cacao se realiza el plan de muestreo que consiste en plumear los sacos del lote recibido, generalmente la muestra a sacarse es de 100 gr por saco así obtener la cantidad de muestra necesaria para realizar el control de calidad respectivo. Cabe indicar que el porcentaje de humedad requerido es de 7.

El primer análisis de control de calidad que se realiza a los lotes recepcionado es la medición de la humedad y fermentación, con esta información se obtendrá un comprobante de entrada (C.E.) o número de lote, como ya se ha mencionado antes, es a consecuencia de una guía de remisión, la cual tiene un número correlativo que se definirá en el nuevo documento generado en donde además se refleja la siguiente información:

- Número de comprobante de entrada.
- Número de guía de remisión.
- Fecha de recepción.
- Nombre del producto.
- Campaña.
- Nombre del proveedor u organización.
- Procedencia.
- Empresa de transportes.
- Certificación y certificadora.
- Numero de licencia de conducir.
- Cantidad de sacos remitidos.
- Kilogramos brutos.
- Tara.
- Kilogramos netos
- Quintales.


Planta de Procesamiento de Cacao		N° CERTIFICADO		999-001			
Área de Control		CONTROL DE CALIDAD DE GRANOS DE CACAO PREEMBARQUE					
ORGANIZACION							
CERTIFICACION	Convencional <input type="checkbox"/>	Orgánico <input checked="" type="checkbox"/>	Fairtrade <input type="checkbox"/>				
TIPO DE CACAO	Gran Blanco <input type="checkbox"/>	Piura Blanco <input type="checkbox"/>	Chulucanes <input type="checkbox"/>	Morropón <input type="checkbox"/>	Amazonas <input type="checkbox"/>	Tumbis <input type="checkbox"/>	
PROCEDENCIA			Muestra	Ingreso <input type="checkbox"/>	Preembarque <input type="checkbox"/>	Embarque <input type="checkbox"/>	
COMPRIDANTE ENTRADA			Fecha MUESTRA				
ANALISIS DE LABORATORIO							
HUMEDAD	Muestra1	Muestra2	Muestra3	Promedio	0.50%		
CALORE	Prueba1	Prueba2	Promedio	0			
APARIENCIA DEL GRANO			APARIENCIA			Marrón Claro	
TAMANO	PEQUEÑO		HOMOGENEIDAD			Marrón Oscuro	
	MEDIANO		LIMPIEZA			Almendra	
	GRANDE					Marrón Rojo	
FORMA	ALARGADO		COMENTARIO			Superficie blanca	
	REDONDO					Superficie negra	
						Otros	
OLOR DEL GRANO	Muy Ácido		Típico				
ACIDEZ	Ácido		Características				
	Poco Ácido		Atípico				
OLOR DEL GRANO DESPUES DEL CORTE	Muy Ácido		Típico				
ACIDEZ	Ácido		Características				
	Poco Ácido		Atípico				
Prueba de Corte 50	CORTE 1	CORTE 2	100%	CORTE 1	CORTE 2	100%	
Violetas			0			0	
Violetas Parcialmente Fermentados			0			0	
Violetas Fermentados			0			0	
Blancos No Fermentados			0			0	
Blancos Parcialmente Fermentados			0			0	
Blancos Fermentados			0			0	
Fermentación Parcial	0	0	0			0	
Fermentación Completa	0	0	0			0	
Total Fermentados	0	0	0			0	
DEFECTOS							COMENTARIO
Mohos							
Pezampos							
Atacado por insectos							
Granos Pasilla							
Germinados							
Germollos							
TOTAL DEFECTOS							
RESULTADOS FINALES							CALIFICACIÓN FINAL
							GRADO 1
							GRADO 2
EVALUADORES							
SANTIAGO DOMÍNGUEZ J	MARTÍN DOMÍNGUEZ V						
	SANTIAGO DOMÍNGUEZ J						

**Figura 4.6. Certificado de análisis físico del cacao**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

d) Análisis sensorial o Catación

Es el más importante dentro del contexto de control de calidad, ya que se determinara el puntaje, para posteriormente realizar mezclas de lotes de cacao, para su procesamiento. Para ello quedara documentado en la ficha de catación, la cual registra los atributos y/o defectos que presenta el lote.

Análisis Sensorial de Cacao				
Catador _____				
Muestra _____ Fecha _____				
		Descriptores	Calidad	Puntos de Calidad
Aroma			10	
Acidez			10	
Astringencia			50	
Amargor				
Defectos				
S a b o r	Cocoa		20	
	Citrico			
	Dulce			
	Nuez			
	Frutas secas			
	Frutas frescas			
	Floral			
	Especies			
	Otros			
Post Gusto			10	
<b>Puntaje de Calidad Final</b>			<b>100</b>	<b>0</b>
Comentarios				

**Figura 4.7. Certificado de análisis sensorial del cacao**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

e) Comprobante de entrada

Cada comprobante de entrada refleja a cada lote recepcionado ya sea orgánico o convencional con sus propias características.

El siguiente análisis de control de calidad es el cálculo de rendimientos, calibre, % de humedad, % de fermentación, color y todas las características físicas de cada lote recepcionado, donde queda registrado en el documento llamado “certificado de análisis físico de materia prima” (C.A.F.), cuyo documento es consecuencia del comprobante de entrada que consta de un número para su identificación, que incluye de la siguiente información:

- Organización.
- Certificación.
- Tipo de cacao.
- Procedencia.
- Humedad.
- Calibre.
- Impurezas.
- Apariencia del grano (tamaño, forma, pH)
- Prueba de corte (%de grano violeta y blanco, defectos).
- Grado
- Número correlativo
- Campaña.
- Nombre del proveedor u organización.
- Empresa de transportes.

- Certificación y certificadora.
- Cantidad de sacos remitidos.
- Kilogramos brutos.
- Kilogramos netos
- Observaciones.



**Coop Norandino**  
Planta de Procesamiento de Cacao  
II Etapa Zona Industrial Mz. X lotes 3-4 -Piura.  
Teléfono Planta de Proceso: 073-356292  
http://www.coopnorandino.com.pe/

R.U.C N° 20525416543

**COMPROBANTE DE ENTRADA**    NRO: 00PC-979-> <<CAN - HACCP-E-01>>  
<<VERSION 00>>  
Fecha 01 de Diciembre del 2014

PRODUCTO	CACAO ORGANICO CHULUCANAS	GUIA DE REMISION N° :	00001-000000001299
CAMPAA	2016	EMPRESA DE TRANSPORTE:	TRANSP. PASAPIERA / PLACA: C8B 920
PROPIETARIO	NORANDINO CACAO	CERTIFICACIÓN	ORGANICO
PROCEDENCIA	PLATANAL BAJO	CERTIFICADORAS	BIOLATINA
		BREVETE	II 45011677

	SACOS REMITIDOS		PESOS		DIFERENCIAS KILOS	
	REMITIDOS POR CLIENTE	INGRESADOS A PLANTA	PESO REMITIDO POR CLIENTE	PESO INGRESADO A PLANTA		
POLIPROPILENO	49	49	KILOS BRUTO : .....	KILOS BRUTO : 3087	+	
			TARA : {.....}	TARA : 12.25	-	
			KILOS NETOS : .....	KILOS NETOS : 3074.75		
<b>TOTAL</b>	49	49				

OBSERVACIONES    Porcentaje de Humedad: 7%

---



---

NOMBRE: Titto Silesma Pulino  
DNI: 76300224  
RESPONSABLE DE ORGANIZACIÓN

Santiago Ochoa-Hernandez  
FIRMA Y SELLO RESPONSABLE DE ALMACEN

PLANTA

VB JEFE DE PLANTA

**Figura 4.8. Comprobante de entrada**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

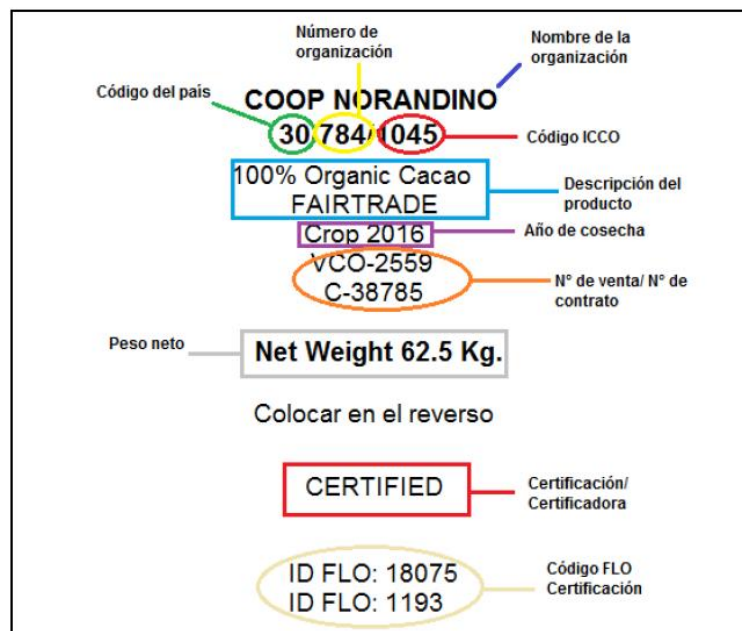
f) Etiquetado

Es un procedimiento esencial en la trazabilidad del producto, ya que permitirá la identificación de los lotes del producto terminado



en el caso de presentarse algún inconveniente. El etiquetado viene especificado en la autorización de proceso.

Las etiquetas usadas para la identificación de los sacos de yute en la exportación de productos orgánicos son alcanzadas por los propios clientes del servicio mediante el área de comercialización o exportaciones. Se ha establecido que el etiquetado deberá cumplir con la normativa internacional y nacional en base a la cual se ha establecido en coordinación con los clientes los diferentes modelos de etiquetado.



**Figura 4.9. Partes básicas de etiqueta**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

#### 4.2.3.1.2. Salida de productos en almacén.

Para dar salida del producto en primer lugar se requiere la autorización de proceso que es emitida por el departamento de

exportaciones en donde se detalla el número de venta que está ligada a un contrato, también enumerado. En este documento es donde aparece por primera vez el número de venta, que a partir en adelante será en eje del sistema de trazabilidad.

Además, el agrupamiento del cacao es diferenciado por su certificación, ya sea orgánica o convencional. El departamento de certificaciones emite este documento. Luego se emitirá una nueva autorización de proceso, donde se especifica básicamente la marca de proceso de comprobante.

- Marca de proceso correspondiente.
- Cliente, importador.
- Certificación (número)
- Número de venta
- Peso en TM

a) Para producción

- Orden de proceso

La orden de proceso está conformado con una lista de ingreso de cacao lotes, identificados con el comprobante de entrada. Además se detalla el importador, fecha, guía de remisión, cantidad, tipo de venta y tipo de operación, especificados por cada uno de los lotes y un total general.

La orden de producción donde están registrados todos los lotes necesarios para cumplir con el número de venta. Este documento es emitido por el área de exportaciones.

Información a registrar:

- Fecha de la orden de proceso
- Total de cacao que ingresa al proceso
- Código o número de comprobante de entrada o lotes
- Remitente
- Destinatario
- Código de venta
- Tipo de certificación
- Peso de sacos
- Lotes de proceso

Además se detalla los comprobantes de entrada, organización a la que pertenece, certificación, toneladas, especificados en cada uno de los lotes.

Se realiza el balance de masa reflejado en la liquidación de proceso. El balance de masa consiste en la determinación de cacao que se contrasta con lo especificado en la orden de proceso.

- Liquidación de proceso de Planta

La liquidación de proceso plasma todo lo requerido en la autorización de proceso que se sintetiza en el número de venta correspondiente. Información a registrar:

- Lotes a proceso
- Total de cacao que ingresa al proceso (sacos, peso, norma)
- Código de los lotes que conforman la orden de proceso
- Total de cacao de lotes individuales
- Resultados del proceso
- Fecha de la orden de proceso
- Total de cacao que ingresa en toneladas
- Código de los lotes que conforman la orden de proceso
- Total de cacao de lotes individuales
- Resultados del proceso.

b) Para venta

En la última etapa del proceso, se lleva al almacén de productos terminados donde cada lote está especificado por número de venta y cantidad de sacos, según este especificado en la autorización de proceso. Estos lotes estarán en la espera de la autorización de embarque, que detalla la fecha de embarque y especificaciones de traslado a puerto para su exportación.

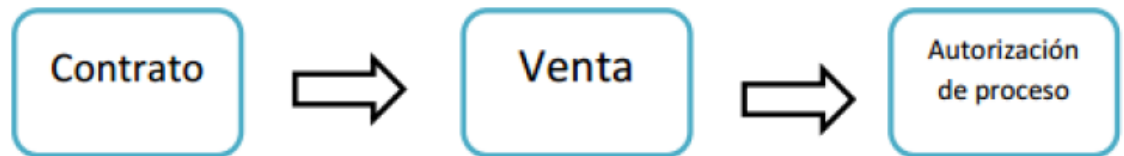
Luego de emitir la liquidación de proceso se realiza su respectiva aprobación por el cliente, el cual verifica los resultados obtenidos en el proceso del cacao para su exportación.

Es la última etapa dentro de la Planta de procesamiento, aquí se debe registrar de manera precisa el destino del cacao y los lotes enviados o número de ventas.

En esta etapa, se debe tener la certeza de que se ha asociado correctamente la orden de producción con el detalle de la instrucción de embarque o con el código del documento que se hace constar la salida del lote de las instalaciones de la Planta de procesamiento.

Cada contenedor que ingrese a Planta tiene que ser pesado en vacío, después de esto se hará la apertura del mismo, el cual tiene que estar en buenas condiciones higiénicas y forrado. Posterior a ello se hará un control y verificación de transporte (datos del conductor y vehículo). También se tendrá muy en cuenta la verificación de documentación (G.R.), teniendo todos estos pasos vemos la aprobación de embarque el cual ha sido entregado por el departamento de exportación. Luego a ello se hará el respectivo llenado del contenedor verificando la cantidad de sacos y peso del mismo, teniendo estos datos correctamente se hace el cerrado del

contenedor con un precinto de cierre el cual solo será cambiado si aduanas o SENASA quiere hacer una verificación del mismo.



**Figura 4. 10. Proceso de salida**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

- Control de calidad de granos de cacao pre embarque /embarque

Este registro es como el certificado de calidad del lote y especifica la composición del lote y los análisis de laboratorio correspondiente

- Autorización de salida

Es la última etapa dentro de la Planta de procesamiento, aquí se debe registrar de manera precisa el destino del cacao y los lotes enviados o número de ventas. Para realizar adecuadamente el despacho se tiene en cuenta lo siguiente:

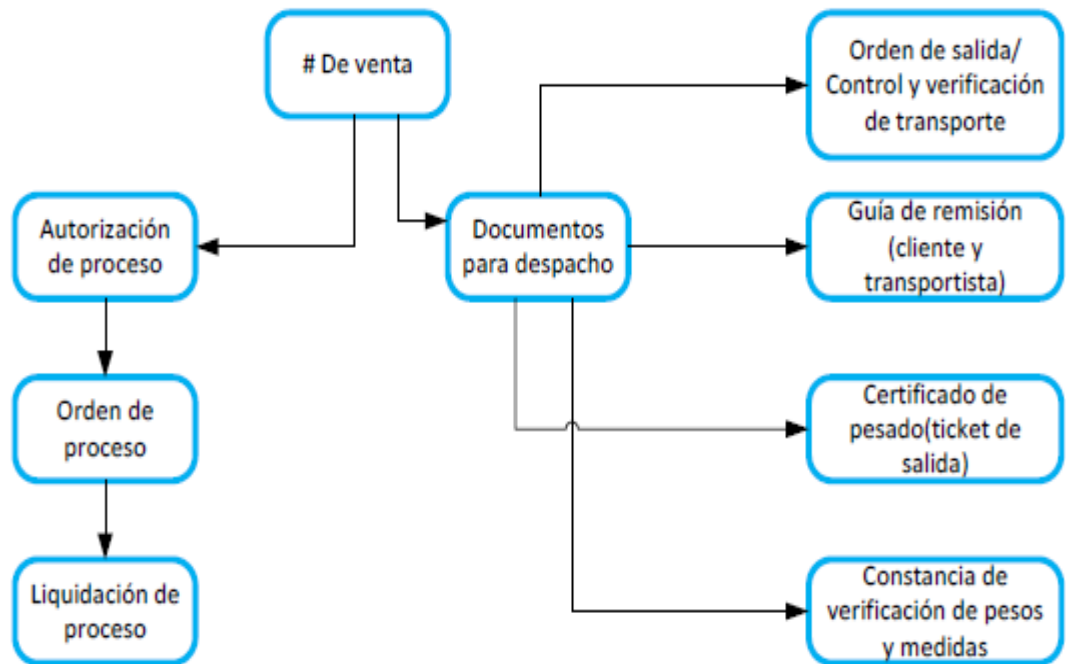
- Pesado del contenedor vacío
- Apertura del contenedor
- Control y verificación de transporte
- Verificación de documentos
- Aprobación de embarque

- Llenado del contenedor
- Verificación de peso
- Cierre del contenedor

En esta etapa, de debe tener la certeza de que se ha asociado correctamente la orden de producción con el detalle de la instrucción de embarque o con el código del documento que se hace constar la salida del lote de las instalaciones de la Planta de procesamiento.

Cada contenedor que ingrese a Planta tiene que ser pesado en vacío para verificar la tara, después de esto se hará la apertura del mismo, el cual tiene que estar en buenas condiciones higiénicas y forrado. Posterior a ello se hará un control y verificación de transporte (datos del conductor y vehículo). También se tendrá muy en cuenta la verificación de documentación (G.R.), teniendo todos estos pasos se realiza la aprobación de embarque el cual ha sido entregado por el departamento de exportación (un día de anticipación). Luego a ello se hará el respectivo llenado del contenedor verificando la cantidad de sacos y peso del mismo, teniendo estos datos correctamente se hace el cerrado del contenedor con un precinto de cierre el cual solo será cambiado si aduanas o SENASA quiere hacer una verificación del mismo. La relación que se existen durante el proceso y el

despacho es el número de venta con el que se van a definir los lotes.



***Figura 4.11. Esquema del proceso de venta***

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

- Orden de salida

Este documento autoriza la salida del contenedor por parte de la Planta de procesamiento, sin este no se procederá a la salida del vehículo. Se detalla la siguiente información:

- Número de venta
- Fecha de salida
- Cliente
- Autorización: autorizador y despachador



- Destino
- Datos de transportista y vehículo
- Guía de remisión del cliente y del transportista
- Detalle de la carga
- Cantidad de sacos
- Número del contenedor
- Número del precinto de cierre
- Total de la carga
- Número de booking

**COOP NORANDINO**  
Planta de Procesamiento de Café y Cacao.  
II Etapa Zona Industrial Mz. X lotes 3-4 Av. Los Diamantes -Piura.  
Teléfono 073-356292.

R.U.C N° 20525416543  
N° 002524

**ORDEN DE SALIDA**

Fecha 16 de AGOSTO del 2016

CLIENTE : COOP. NORANDINO GUÍA DE REMISIÓN DEL CLIENTE 00014-000513 DESPACHADOR: \_\_\_\_\_  
AUTORIZADO POR: \_\_\_\_\_ DESTINO : PAITA

CONTROL Y VERIFICACIÓN DE TRANSPORTE

EMPRESA DE TRANSPORTE : EL REY DE ISRAEL RUC : 20529901922 GUÍA DE REMISIÓN DEL TRANSPORTISTA: 001-010013  
TIPO Y MARCA DE VEHÍCULO : INTER D5X854-C24993 PLACA DE RODAJE : D5X854 CONSTANCIA INSCRIPCIÓN : 2015 00 403  
NOMBRES Y APELLIDOS DEL CONDUCTOR : PAUL SILVA ATECH LICENCIA : B03660925

Se entrega los siguientes productos:

N°	REFERENCIA	SACOS	Q/ Tm	N° BOOKING	N° CONTENEDOR	N° PRECINTOS APERTURA	N° PRECINTOS DE CIERRE	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO	TOTAL Kg NETOS
✓	162495C	400	600	002206	GLW0386377	0524933	005487 E084933W	CACAO ORGANICO TIPO EXP. ENV. EN SACOS DE 400 Kg.	24000

DOCUMENTO INTERNO NO TIENE VALOR DE GUÍA DE REMISIÓN

CONTROL Y VERIFICACIÓN DEL CONTENEDOR

ITEM	CONFORME	NO CONFORME
PRECINTO DE APERTURA	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VERIFICACIÓN DEL FORRADO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIMPIEZA DE CONTENEDOR	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
NÚMERO Y ESTADO DE SACOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ITEM	CONFORME	NO CONFORME
CONTENEDOR SIN OROZCOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LIBRE DE OLORES EXTRAÑOS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
PRECINTO DE CIERRE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VERIFICACIÓN DE PESO	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OBSERVACIONES: \_\_\_\_\_

Ente: VALPUNA PCO-039-2016

\_\_\_\_\_  
FIRMA Y SELLO AGENTE DE ADUANA / RECEPCIONISTA

\_\_\_\_\_  
FIRMA Y SELLO RESPONSABLE DE DESPACHO

\_\_\_\_\_  
VI JEFE DE PLANTA

PLANTA

**Figura 4.12. Orden de salida**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

- Guía de remisión

Se requieren dos guías de remisión, una que es del cliente y la del transportista. En estas se detalla la carga que se está transportando. La información que se registra es la siguiente:

- Número de venta
- El punto de partida
- Punto de llegada
- Fecha de inicio de traslado
- Datos de la unidad de transporte
- Datos de la empresa de transportes
- Descripción de la carga
- Número de booking
- Código de la nave
- Número del contenedor
- Número de precinto
- Cantidad y peso de carga
- Código de la nave
- Número del contenedor
- Número de precinto
- Cantidad y peso de carga

- Motivo del traslado

**TRANSPORTES EL REY DE ISRAEL S.R.L.**  
TRANSPORTE DE CARGA A NIVEL LOCAL Y NACIONES

R.U.C. 20529701722  
GUIA DE REMISION - TRANSPORTISTA  
Registro MTC 2004209 CNG  
001 - Nº 010013

Punto de Partida: **ETAPA 2 - IND Ht X'U 3y4 1/2 - PIURA**  
Punto de Llegada: **SP - FERROCARRIL Nº 127 - PAITA**

Nombre o razón social del REMITENTE: **COOP. NORANDINO**  
Nombre o razón social del DESTINATARIO: **TERMINALES PORTUARIOS NORANDINO**

Número de RUC: **20525416543**  
Número de RUC: **20522473571**

**UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONDUCTOR**  
Marca y Número de Placa: **DSX-884 / CLY-973**  
Nº de Constancia de Inscripción: **201500403**  
Código de Configuración Vehicular: **T3 - 53**  
Nº(s) de Licencia(s) de Conducir: **603660395**

Fecha de Inicio del Traslado: **16-Agosto-2016**  
Costo Mínimo: \$1

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PESO TOTAL
10-1626AB	Un contenedor de 40' Ht - cersale	400	SPCOS	25,000
	S.G.A.N. 00014 - 000513			
	CONTENEDOR GLDY 0865722			
	PRECINTOS 8 CU08493781/005487			
	BOOKING 8 087111202206			
	M/VB SANCARD LOS ANGELES 1604			
	chofer: Paul Silva Atoche			

Llenar solo en caso de tratarse de unidades sub-contratadas  
Nombre o razón social de la Empresa sub-contratada: **TERMINOS Y NEGOCIOS "ICHA"**  
Número de RUC: **10405065440**  
Doc. de Identidad:

Remitente: **ANGEL S. BARRAZA**  
Lugar: **ANGEL S. BARRAZA**  
Angéles

REMITENTE

Figura 4.13. Guía de remisión- transportista

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

**COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA**

R.U.C. Nº 20525416543  
GUÍA REMISION - REMITENTE  
0014- Nº 000641

Punto de Partida: **ETAPA 2 - IND Ht X'U 3y4 1/2 - PIURA**  
Punto de Llegada: **SP - FERROCARRIL Nº 127 - PAITA**

Nombre o Razón Social del REMITENTE: **COOP. NORANDINO**  
Nombre o Razón Social del DESTINATARIO: **TERMINALES PORTUARIOS NORANDINO**

Número de RUC: **20522473571**  
Número de RUC: **20525416543**

**UNIDAD DE TRANSPORTE Y CONDUCTOR**  
Marca y Número de Placa: **TERMINALES NORANDINO 003 / FNT 987**  
Nº de Constancia de Inscripción: **201001173**  
Nº(s) de Licencia(s) de Conducir: **603660395**

EMPRESA DE TRANSPORTES  
Nombre o Razón Social: **JACK TRANSPORT S.R.L.**  
Número de RUC: **20525627412**

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PESO TOTAL
100-1636AB	OPERO ORGANIZACIONES EXPORTACION ENVIOS	216	SPCOS	13,500
	EN SACOS DE VULCA DE 62.5 Kg. c/u			
	BOOKING 8 087111202206			
	CONTENEDOR 8 CU08493781/005487			
	PRECINTOS 8 CU08493781/005487			
	M/VB SANCARD LOS ANGELES 1604			
	CONDUCTOR: DOMINIC RIVERA ALVAREZ			

Tipo y Número del Comprobante de Pago: **0014-11111111**

MOTIVO DEL TRASLADO  
Venta ☐ Consignación ☐ Para Transformaciones ☐ Emisor Remitente ☐ Importación ☐  
Venta sujeta a certificar ☐ Devolución entre establecimientos de la misma empresa ☐ Puesto Bienes ☐ Zona Primaria ☐ Exportación ☐ Transformación ☐

VALCHEZ ARIANETU/IRILZA MARVEL RUC: 1002800000 AUT. SUPAT: 0007400001 F. 10/05/2016 DE 14 DEL 0001 AL 1000

REMITENTE

Figura 4.14. Guía de remisión- remitente

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

- **Certificado del pesado (ticket de salida)**

Aquí se registra la el peso del vehículo a su ingreso y salida para obtener el resultado del peso neto de la carga que se exporta. Es el último control que se hace en lo que respecta a las indicaciones de la venta. Este certificado esta logado con las guías de remisión emitidas en donde se detalla el número de venta.

Fecha de Impresión : 16/Oct/2018

**TICKET DE SALIDA**

COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO LTDA      Eto de Pasaje : C4  
RUC : 20525416543      Usuario : ADMIN  
ME.XLOTES3y4-IONAINDUSTRIALLI-PIURA      Documento : 2524

**Turno :**  
Hora Inicio : 08:00:00 a.m.  
Hora Fin : 05:00:00 p.m.

**Producto :** CACAO      **Cliente :** COOP NORANDINO  
**Ruta :**      **Tipo :** P  
**Placa :** DSX 884  
**Conductor :** VARIOS      **Empresa Conductor :**

**Peso de Ingreso :** 18940 kg      **Fecha de Ingreso :** 16/08/2018 10:31:25 a.m.  
**Peso de Salida :** 42770 kg      **Fecha de Salida :** 16/08/2018 10:48:38 a.m.  
**Peso Neto :** 25330 kg

**Observacion :**

**Figura 4.15. Ticket de salida**

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

- **Constancia de verificación de pesos y medidas**

Documento regido por la SUTRAN (Superintendencia de transporte terrestre de personas, carga y mercancías) que obliga a emitir a los generadores de carga en su rol de verificación de los pesos y medidas vehiculares con el que remiten mercancía desde un solo punto de carga,

transportistas que acopian mercancía en un solo punto de carga o de un solo generador de carga.

**Norandino**  
MZ X LOTES 3 y 4 Na. EN ZONA INDUSTRIAL II ETAPA PUNTA - PUNTA - PUNTA

SERIE 0001- Nº 0000

**CONSTANCIA DE VERIFICACIÓN DE PESOS Y MEDIDAS**  
ALMACENES, TERMINALES DE ALMACENAMIENTO, TERMINALES PORTUARIOS O AEROPORTUARIOS, GENERADORES, DADORES O  
REMITENTES DE LA MERCANCÍA  
DECRETO SUPLENTE Nº 058-2003-MTC REGLAMENTO NACIONAL DE VEHÍCULOS Y SUS NORMAS MODIFICATORIAS

Fecha 01 de Diciembre del 2016

REGISTRO N°

**I) DATOS DEL GENERADOR DE CARGA**

NOMBRE	COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO (C.A.)	Nº RUC	9057446713	TEL.	
DIRECCIÓN	C/ Ciudad Nueva Industrial N° 8 - 11-54-71-1000				
DISTRITO	PUNTA	PROVINCIA	PUNTA	DEPARTAMENTO	PUNTA

**II) TIPO DE MERCANCÍA TRANSPORTADA:**  
Según Guía de Remisión que se Adjunta 0014-000641

**III) TIPO DE CONTROL EFECTUADO**

BALANZA	<input checked="" type="checkbox"/>	SOFTWARE	<input type="checkbox"/>	CUBICACIÓN	<input type="checkbox"/>	CITIOS	<input type="checkbox"/>
---------	-------------------------------------	----------	--------------------------	------------	--------------------------	--------	--------------------------

**IV) DATOS DEL VEHÍCULO**

PLACAS (CARRO, SEMA, SERVICIO, MOTOCICLETA, ETC.)	DIMENSIONES TOTAL DEL VEHÍCULO (Incluida la mercancía)			CONFIGURACIÓN VEHICULAR	PESO BRUTO VEHICULAR MÁX. PERMITIDO (Pg.1) (1)	PESO BRUTO TOTAL TRANSPORTADO (Pg.1) (2)	PB Máx. Para no control de pesos por eje (Pg.2 de 2008-MTC) (Pg.1) (3)	PB Máx. Para no control de pesos por eje (Pg.2 de 2008-MTC) (Pg.1) con Satisfacción y Sup. Nac. y Normas Externas (5)
	LARGO (m)	ANCHO (m)	ALTO (m)					
A-96-003	6.30	2.65	3.10	T3.52				
E-47484	6.00	2.40	3.30					

(1) SE OBTIENE DEL ANEXO IV DEL RMV. DE 199-2003  
(2) EL GENERADOR DEBERÁ CONTROLAR QUE EL PESO BRUTO TRANSPORTADO NO SEA MAYOR QUE EL 80% DE LAS CAPACIDADES DE LOS PESOS POR EJE O CONJUNTOS DE EJE INDICADOS EN EL ANEXO IV DEL RMV.  
(3) SE REALIZARÁ EL CONTROL Y SE APLICARÁN LAS MODIFICACIONES PERMITIDAS PARA SUP. NACIONAL Y NORMAS EXTERNAS.

**V) CONTROL DE PESOS POR EJE O CONJUNTO DE EJES:**  
Para aquellos vehículos que excedan el 95% de la suma de los pesos por ejes

DISTRIBUCIÓN DE PESOS POR CONJUNTO DE EJES EN KG.						
PESOS	1er eje	2do eje	3er eje	4to eje	5to eje	6to eje

DECRETO SUPLENTE Nº 058-2003-MTC, modificado por D.S. Nº 008-2008-MTC, ANEXO IV: PESOS Y MEDIDAS

Artículo 31°.- Pesos máximos permitidos: (...) están exonerados del control de peso por eje o conjunto de ejes, los vehículos o combinaciones vehiculares que transporten un peso bruto vehicular que no exceda del 95% de la suma de los pesos por eje o conjunto de ejes, en tanto este valor no supere el Peso Bruto Vehicular máximo autorizado para el transporte autorizado en la carretera, respectivamente.

OBSERVACIONES:

C. ADM.

Representante del Generador de Carga  
Firma y Sello

**NOTA**  
1.- LO CONSIGNADO EN EL PRESENTE FORMATO TIENE CARÁCTER DE DECLARACIÓN JURADA, POR LO QUE ESTARÁ SUJETO A LO ESTABLECIDO EN EL ART 32 NUMERAL 32.3 DE LA LEY Nº 27444, SIN PERJUICIO DE LA SANCIÓN ADMINISTRATIVA CORRESPONDIENTE, TENIENDO QUE CUMPLIR QUIEN GENERA LA CARGA EL LLENADO DE LA PRESENTE CONSTANCIA  
2.- Solo para Terminales Portuarios, Aeroportuarios, Almacenes, Almacenes y de carga de Hidrocarburos, LA GUÍA DE SALIDA, CONSTANCIA DE PESO O TICKET DE PESO DE SALIDA, reemplazará a la presente constancia, la cual deberá contener lo indicado en el punto N°1 y adicionalmente las Placas, Tipo de Vehículo y Peso Bruto Total del Vehículo. Cuando el destino de la mercancía es local no se requiere la emisión de esta constancia de control de pesos y medidas  
3.- Del punto IV - "Dimensión Total del Vehículo y Carga", será llenado cuando excedan las dimensiones permitidas.  
4.- Para el transporte de contenedores nacional presentación del EIR (Equipment Interchange Receipt) reemplaza al presente formato; Asimismo, los contenedores no están sujetos al control de pesos por eje.  
5.- Para el control en las balanzas de las Estaciones de Pesaje, "Peso Bruto Total Transportado", se considerarán las tolerancias del 3% vigente en el pesaje dinámico  
6.- De no consignar los datos en el punto V, cuando corresponda, el generador declara que los pesos por eje están dentro de lo permitido en el RMV.

Figura 4.16. Certificado de verificación de pesos y medidas

Fuente: Cooperativa Norandino (2018)

## CONCLUSIONES

1. A través del desarrollo de la investigación descriptiva, podemos indicar como brechas encontradas en el área de almacén de la Cooperativa Agraria Norandino; la falta de un organigrama en la Planta que permita identificar la estructura jerárquica, además; como segunda brecha la falta de un manual de organización y funciones, que permita conocer las responsabilidades que deberán seguir el personal en la organización y en esta área; y como tercera brecha la necesidad de establecer un adecuado proceso de almacén; a través de políticas de calidad, control documentario e identificando el adecuado procedimiento de almacenamiento concebido desde la recepción de la materia prima hasta la comercialización, para el resguardo de este recurso en los almacenes.
2. Las medidas de control interno requeridos en el área de almacén de cacao de la Cooperativa agraria Norandino; se centraron en proponer un organigrama que permita detallar la jerarquía de sus integrantes en la organización; un manual de organización y funciones en el área de almacén; y medidas de solución a través de las políticas en el almacén identificando el debido proceso de almacenamiento y control documentario en esta área, permitiendo una mejor gestión en la Planta y en particular en el almacén de materia prima y producto terminado.
3. Se ha determinado durante el proceso del trabajo de investigación que la empresa no tiene una política de capacitación al personal, que le permita garantizar el adecuado

cumplimiento de los objetivos de la organización y el desarrollo de las funciones de sus integrantes de la organización.

4. La cooperativa Norandino a través de la Planta de cacao, tiene como clientes potenciales al mercado nacional e internacional con la producción de pasta de cacao y chocolates, cuya materia prima son los granos de cacao provenientes de cada organización de productores, y que estos siguen un proceso para su elaboración en producto final y posteriormente son comercializados.



## **RECOMENDACIONES**

1. Se recomienda la revisión e implementación de esta propuesta resultado del desarrollo de la investigación, orientada a la elaboración de un organigrama definido en la Planta, un manual de organización y funciones; y el adecuado proceso de almacén a través de políticas de calidad y control documentario.
2. Se recomienda la revisión e implementación de las medidas de control interno en el área de almacén de cacao de la Cooperativa agraria Norandino, para una mejor gestión en el almacén de materia prima y producto terminado.
3. Se recomienda que la empresa tenga como política capacitar en forma permanente al personal encargado de toda la empresa y en especial al personal de almacén.
4. Se recomienda el cambio de denominación de la cooperativa agraria Norandino a producción, debido a las actividades que se realizara en la Planta de cacao son de transformación de materia prima a producto terminado.



## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1) Díaz Estela , S., & Morales Rios , O. (2017). *Evaluación del control interno del área de almacén para incrementar la eficiencia operativa en la empresa papelería Santa Rita S.A.C., octubre diciembre 2014*. (Tesis de pregrado). Universidad Catolica Santo Toribio De Mogrovejo , Chiclayo, Perú. Recuperado de:  
[http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/851/1/TL\\_DiazEstelaStalin\\_MoralesRiosOlga.pdf](http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/851/1/TL_DiazEstelaStalin_MoralesRiosOlga.pdf)
- 2) Flamarique, S. (2018). *Flujos de mercancías en el almacén. Procesos internos y de entrada y salida*. Barcelona, España: MARGE BOOKS. Obtenido de  
[https://books.google.com.pe/books?id=Tjd8DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=Tjd8DwAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- 3) Pérez Porto , J., & Gardey, A. (2011). *Definicion de Plantas Industriales*. Recuperado de: <https://definicion.de/plantas-industriales/>
- 4) Rivas Rijalba, R. (2018). *Los mecanismos de control interno en los almacenes de las empresas distribuidoras abarroteras en el Peru.*( Tesis de pregrado). Universidad ULADECH, Piura, Perú. Recuperado de:  
[http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/2831/control\\_interno\\_almacenes\\_rivas\\_rijalba\\_revelino.pdf?sequence=1&isallowed=y](http://repositorio.uladech.edu.pe/bitstream/handle/123456789/2831/control_interno_almacenes_rivas_rijalba_revelino.pdf?sequence=1&isallowed=y)
- 5) Rodríguez de la Cruz, R., & Vega Dávila, L. I. (2016). *Diseño de un sistema de control interno en la empresa A & B representaciones SRL, con el fin de mejorar*

*los procesos operativos periodo 2015.* ( Tesis de pregrado). Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú. Recuperado de:  
[http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/753/1/TL\\_RodriguezdelaCruzRussell\\_VegaDvilaLucia.pdf](http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/usat/753/1/TL_RodriguezdelaCruzRussell_VegaDvilaLucia.pdf)

- 6) Barquero Royo, M. (2013). *Manual práctico de Control Interno: Teoría y aplicación practica*. Profit Editorial. Obtenido de  
[https://books.google.com.pe/books?id=taihAQAAQBAJ&dq=marge+books.+control+interno&hl=es&source=gbp\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.pe/books?id=taihAQAAQBAJ&dq=marge+books.+control+interno&hl=es&source=gbp_navlinks_s)
- 7) BRENES MUÑOZ, P. (2015). *Técnicas de almacén* (2015). En Editex (Ed.). Madrid, España: Editex, S.A. Recuperado de:  
[https://books.google.com.pe/books?id=IO7JCQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbp\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.pe/books?id=IO7JCQAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=es&source=gbp_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)
- 8) Cooperativa Agraria Norandino Ltda. (2018.). *Manual de trazabilidad en la línea de producción de cacao de exportación*. Piura.
- 9) Corrales, M. (01/10/ 2017). ¡El 1 de octubre se celebra el día del Cacao y chocolate peruano! Conoce sus beneficios aquí. *Trome*. Recuperado de:  
<https://trome.pe/actualidad/cacao-chocolate-peruano-dia-beneficios-63403>
- 10) Flamarique, S. (2017). *Gestión de operaciones de almacenaje* . Barcelona, España: MARGE BOOKS. Recuperado de:  
[https://books.google.com.pe/books?id=YhcpDwAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gbp\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.pe/books?id=YhcpDwAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gbp_navlinks_s)

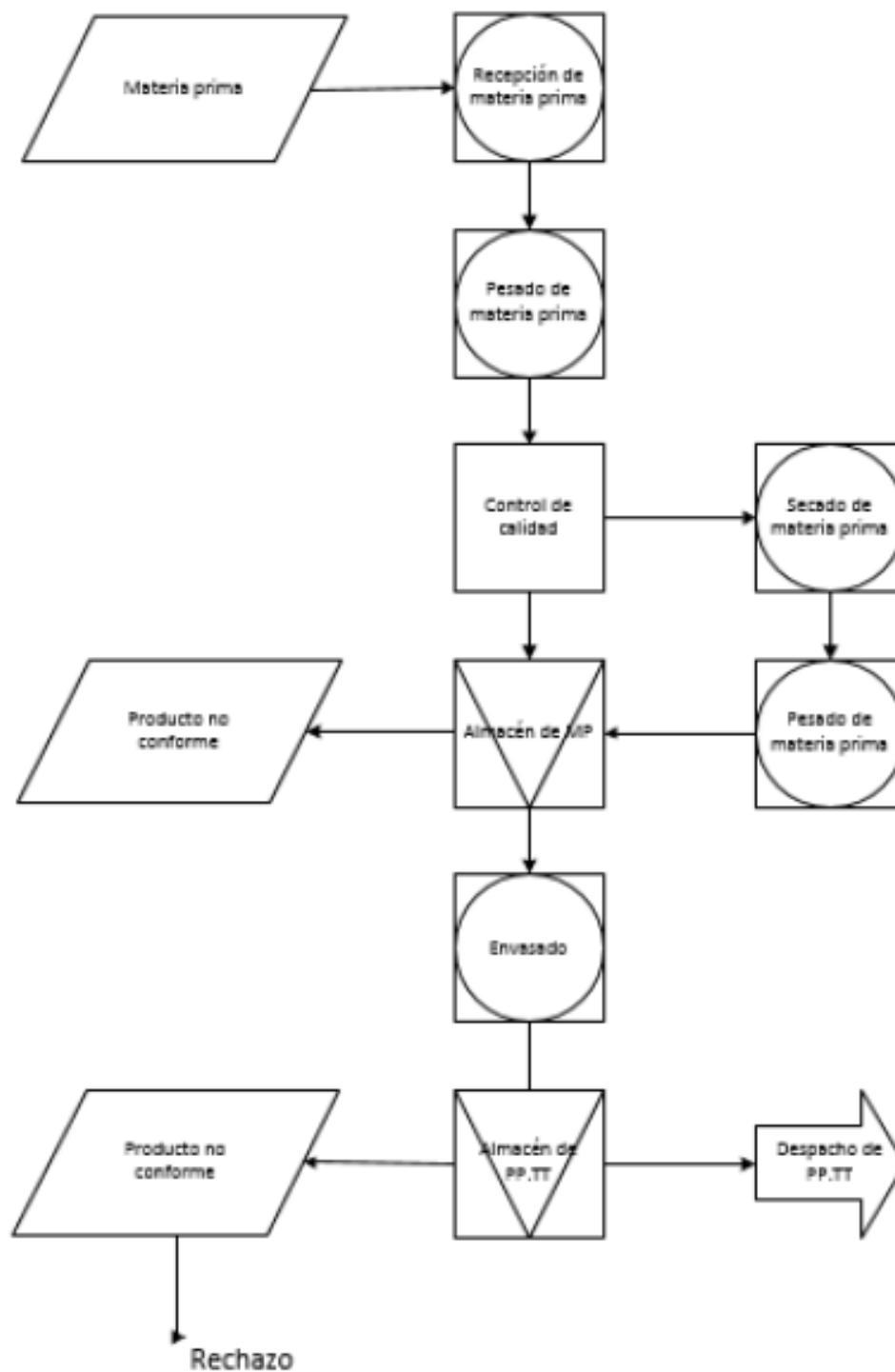
- 11) Flamarique, S. (2018). *Gestión de existencias en el almacén*. Barcelona, España: MARGE BOOKS. Recuperado de:  
[https://books.google.com.pe/books?id=CDd8DwAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.pe/books?id=CDd8DwAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gs_navlinks_s)
- 12) García, D. S. (2009). *Diccionario de logística*. Barcelona, España: MARGE BOOKS. Recuperado de:  
[https://books.google.com.pe/books?id=fnk1AgAAQBAJ&dq=marge+books.&hl=es&source=gs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.pe/books?id=fnk1AgAAQBAJ&dq=marge+books.&hl=es&source=gs_navlinks_s)
- 13) Jiménez Villegas, V. A., & Tapullima Mego, J. (2017). *Propuesta de un sistema de control de inventarios, en la empresa*. (Tesis de pregrado). Universidad Peruana Unión, Tarapoto, Perú. Recuperado de:  
[http://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/699/Vanessa\\_Tesis\\_bachiller\\_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.upeu.edu.pe/bitstream/handle/UPEU/699/Vanessa_Tesis_bachiller_2017.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- 14) MEJIAS U., M. L. (2013). *Estrategias de control interno para el proceso de almacen-inventarios de la empresa AMAL productos C.A.* (Tesis de pregrado). Universidad Jose Antonio Paez, San Diego, Venezuela. Recueprado de  
<https://bibliovirtualujap.files.wordpress.com/2013/05/ip-militza-mejias.pdf>
- 15) Ministerio de Salud. (2016). *Decreto Legislativo N° 1222, que optimiza los procedimientos administrativos y fortalece el control sanitario y la inocuidad de los alimentos industrializados y productos pesqueros y acuícolas*. Norma Legal. Recuperado de: [ftp://ftp2.minsa.gob.pe/normaslegales/2016/RM\\_491-2016-MINSA.pdf](ftp://ftp2.minsa.gob.pe/normaslegales/2016/RM_491-2016-MINSA.pdf)

- 16) MINISTERIO DE SALUD. (s.f.). *Elaboración del manual de organización y funciones (MOF)*. Recuperado de: <http://bvs.minsa.gob.pe/local/MINSA/1760-2.pdf>
- 17) Páez , T., & Alandette, Y. (2013). *Propuesta de un plan de mejora para el almacén de materia prima de la empresa stanhome panamericana con la finalidad de aumentar la confiabilidad de la información de inventario*. (Tesis de pregrado). Universidad José Antonio Páez, San Diego, Venezuela. Recuperado de: <https://bibliovirtualujap.files.wordpress.com/2013/05/teg-tomas-paez.pdf>
- 18) Pérez, M. H. (2006). *Almacenamiento de materiales*. Barcelona, España: MARGE BOOKS. Recuperado de: [https://books.google.com.pe/books?id=fnPDDQAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gbs\\_navlinks\\_s](https://books.google.com.pe/books?id=fnPDDQAAQBAJ&dq=marge+books+almacen&hl=es&source=gbs_navlinks_s)
- 19) Salgado, P., & Ortiz, L. (2018). *¿Qué son los nibs de cacao y cómo se comen?* Gourmet de Mexico. Recuperado de: <https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/que-son-los-nibs-de-cacao-y-como-se-comen/>
- 20) SUNAT. (1988- 2019). *Guías de remisión, Definición y aspectos generales*. Recuperado de: <http://orientacion.sunat.gob.pe/index.php/empresas-menu/comprobantes-de-pago-empresas/comprobantes-de-pago-fisicos-empresas/guias-de-remision-comprobantes-de-pago-fisicos-empresas>
- 21) Wikipedia. (2001- 2019). *Grano de cacao*. Recuperado de: [https://es.wikipedia.org/wiki/Grano\\_de\\_cacao](https://es.wikipedia.org/wiki/Grano_de_cacao)

- 22) Wikipedia. (2001-2019). *Asociación* . Recuperado de:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Asociaci%C3%B3n\\_\(derecho\)](https://es.wikipedia.org/wiki/Asociaci%C3%B3n_(derecho))
- 23) Wikipedia. (2001-2019). *Centro de acopio*. Recuperado de:  
[https://es.wikipedia.org/wiki/Centros\\_de\\_acopio](https://es.wikipedia.org/wiki/Centros_de_acopio)

## ANEXOS

### ANEXO N° 01: HOJA DE RUTA DEL PROCESAMIENTO DE CACAO



## DESPACHO DE PRODUCTO TERMINADO



### ANEXO N° 03: DISEÑO DE LA PLANTA DE CACAO

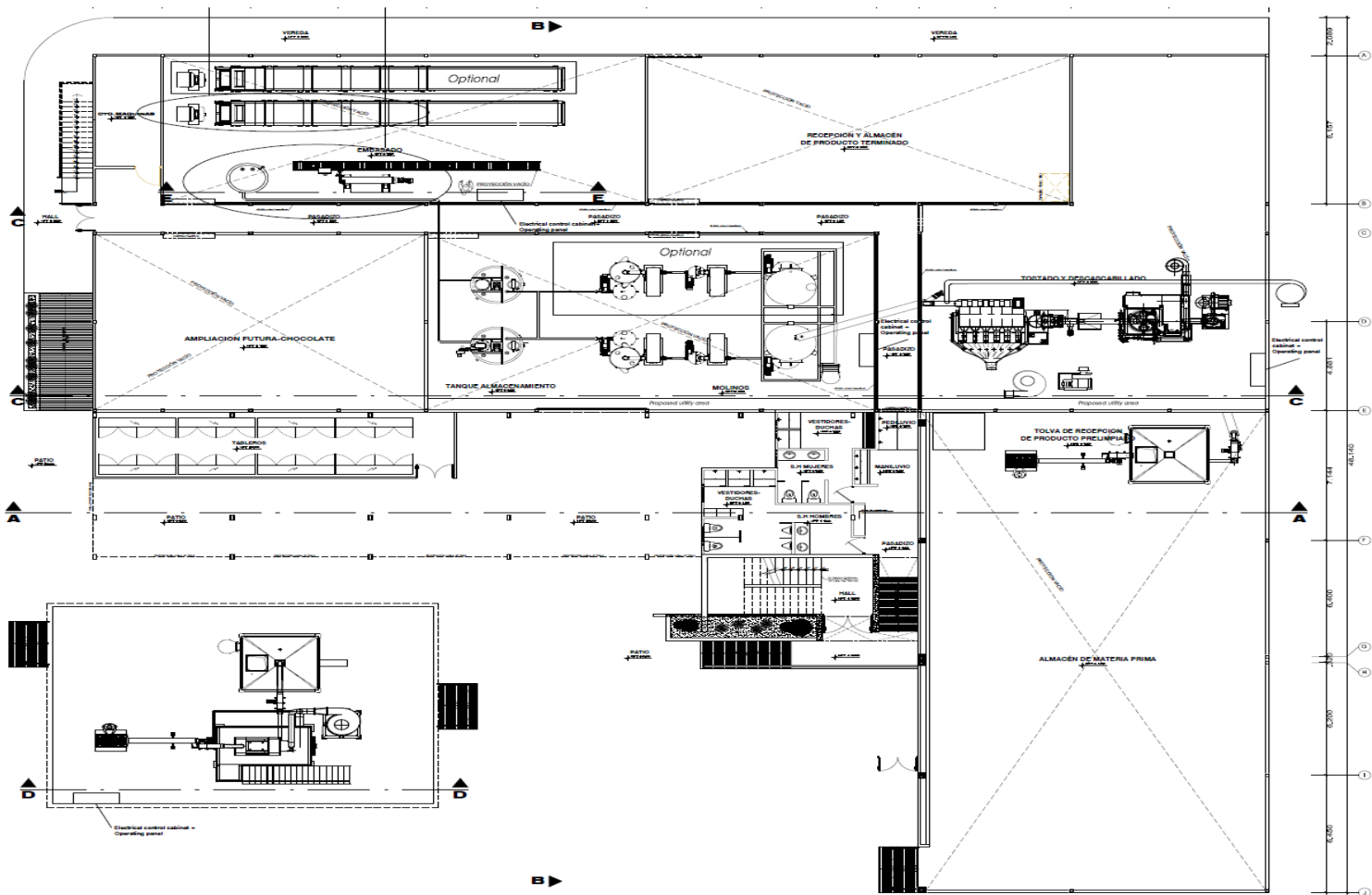




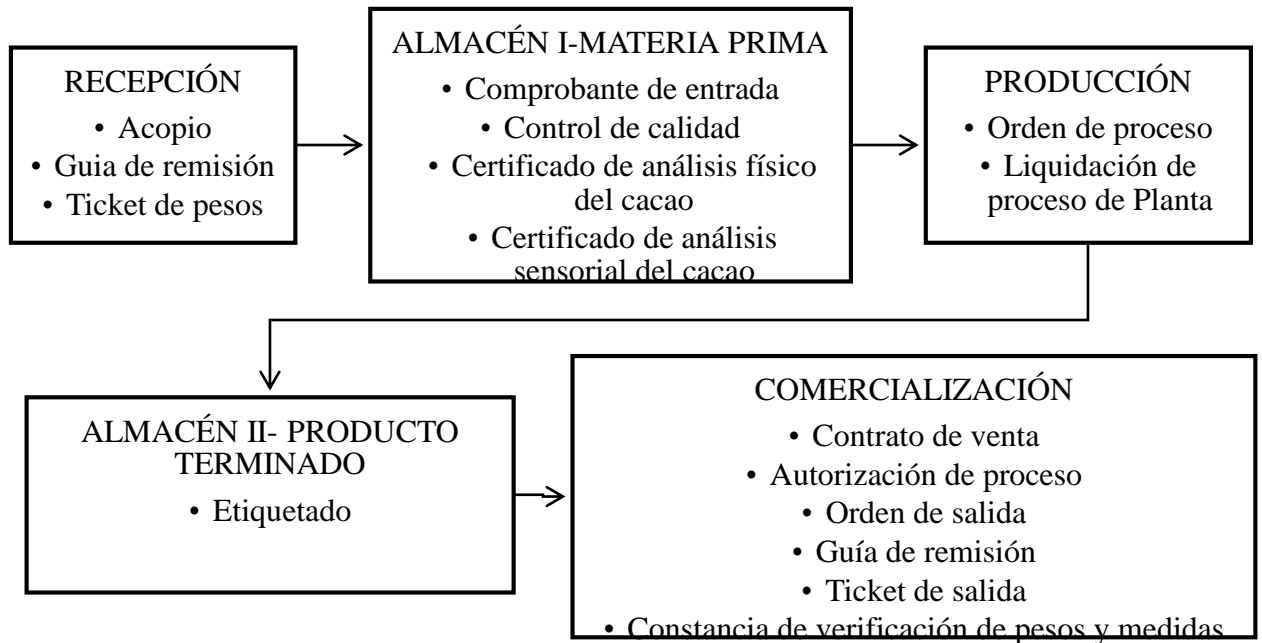
#### ANEXO N°04: MATRIZ GENERAL DE CONSISTENCIA

TITULO: MECANISMOS DE CONTROL INTERNO PARA EL ALMACÉN DE LA PLANTA DE CACAO DE LA COOPERATIVA AGRARIA NORANDINO. PIURA, 2019.”		
Preguntas	Objetivos	Metodología
General: ¿Qué mecanismos de control interno son necesarios en el área de almacén de la Planta de Cacao de la Cooperativa Agraria Norandino?	General: Diseñar los mecanismos de control interno en el área de almacén de la Planta de Cacao en la Cooperativa Agraria Norandino. Piura, 2019.	Enfoque: cualitativo Diseño: No experimental y Transversal. Nivel: Explicativo  Tipo: Aplicada Métodos: Descriptivo Técnicas e Observación y Revisión documentaria. instrumentos: Guía de Entrevista Procedimiento:
Específicas: 1. ¿Cuál es la situación del área de almacén de la Planta de Cacao de la Cooperativa Agraria Norandino?	Específicas: 1. Describir la situación del área de almacén de la Cooperativa Agraria Norandino.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se eligió y se buscó información del tema a investigar, previa coordinación del asesor.</li> <li>• Se seleccionó la Planta de procesamiento de cacao de la cooperativa agraria Norandino, en la que se realizó el estudio.</li> <li>• Se solicitó la autorización de la Norandino para realizar el estudio.</li> </ul>
1. ¿Cómo se establecerá el control interno en el área de Almacén de la Planta de Cacao en la Cooperativa agraria Norandino?	2. Proponer medidas de control interno requeridos en el área de almacén de cacao de la Cooperativa agraria Norandino.	

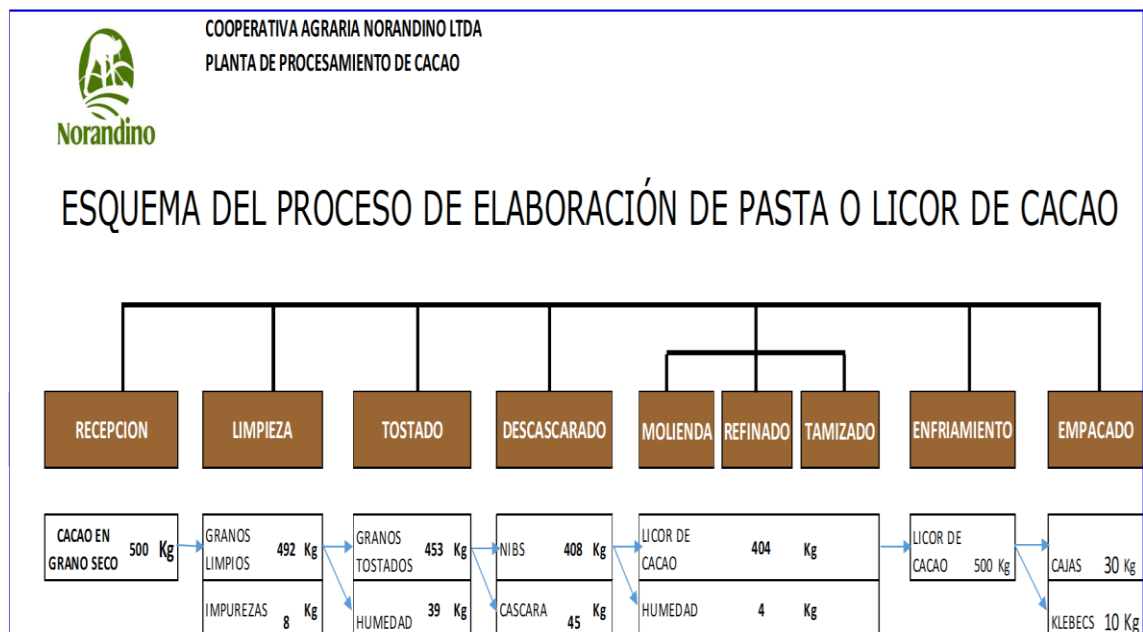
## ANEXO N° 05: LAYOUT DE LA PLANTA DE CACAO



## ANEXO N°06: PROCESO DE ALMACENAMIENTO EN LA PLANTA DE CACAO



## ANEXO N°07: ESQUEMA DEL PROCESO DE ELABORACION DE PASTA DE CACAO



**ANEXO N°08: CRITERIO DE CALIDAD EN EL PROCESO DE ELABORACION  
DE PASTA DE CACAO**

SIMULACIÓN DE PROCESAMIENTO DE LICOR DE CACAO									
MATERIA PRIMA		CANTIDAD		CRITERIOS DE CALIDAD					
CACAO SECO EN GRANO		500	Kg	humedad: 7%, Grasa de 50 a 54%					
PROCESAMIENTO	INGRESO			SALIDA			RENDIMIENTO		CRITERIOS DE CALIDAD
	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD	PROCESO	GLOBAL	
LIMPIEZA	CACAO SECO DE ALMACEN	500	Kg	CACAO SELECCIONADO	492	Kg	98%	98%	Cacao seco en grano uniforme en tamaño, libre de impurezas,
				IMPUREZAS	8	Kg	2%	2%	
TOSTADO	CACAO SELECCIONADO	492	Kg	CACAO TOSTADO	453	Kg	92%	91%	Cacao tostado con características especiales de tostado según grado de calidad específico para el grano
				MERMA HUMEDAD	39	Kg	8%	8%	
DESCASCARILLADO	CACAO TOSTADO	453	Kg	NIBS DE CACAO	408	Kg	90%	82%	Nibs de cacao, sabor específico a cacao, con grado de tueste de acuerdo a estándares de calidad. Apariencia
				CASCARA	45	Kg	10%	9%	
MOLIENDA	NIBS DE CACAO	408	Kg	LICOR DE CACAO	400	Kg	98%	80%	
				MERMA	8	Kg	2%	2%	

